M. MAUPIN

LA
RICHESSE
DES
VIGNOBLES

1782

STATION ŒNOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE (Côte-d'Or)

LA RICHESSE
DES
VIGNOBLES,
OU NOUVELLE
MANIPULATION GÉNÉRALE
DES VINS.

Par M. MAUPIN, *Auteur de l'Art de la Vigne & de celui des Vins.*

Prix 3 liv. 12 sols, avec le reçu signé de l'Auteur.

A PARIS,

Chez { MUSIER, / GOBREAU, } Libraires, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXII.

Avec Approbation, & Privilége du Roi.

AVANT-PROPOS.

LA plus grande richeſſe pour les Vignobles, c'eſt-à-dire, pour les Propriétaires & Cultivateurs des vignes, c'eſt que les Vins ſoient bons au lieu d'être mauvais, & qu'ils puiſſent ſe conſerver au lieu de ſe gâter. Ma Manipulation des Vins, indépendamment du moyen particulier de les conſerver, a cette double propriété *lors même que les raiſins ont été égrapés*, & bien plus encore, lorſqu'ils ne l'ont pas été ; c'eſt donc avec raiſon que j'ai intitulé cet Ouvrage, *la Richeſſe des Vignobles.*

Une autre richeſſe, non moins grande, quoique moins ſentie, pour les Vignobles, ce ſeroit qu'ils puſſent cultiver leurs vignes à beaucoup moins de frais, & que cependant elles fuſſent d'un plus grand rapport & d'une plus longue durée. Avec cette ſeconde eſpece de richeſſe, il ne leur ſeroit pas poſſible, comme Vignobles, de déſirer rien au-delà, & je la leur ai donnée inconteſtablement dans l'Art de la Vigne. Ainſi je ſuis, à double titre, l'Auteur de la Richeſſe des Vignobles.

Il m'a paru convenable d'en donner le titre à cet Ouvrage, comme je le donnerai à l'art de la Vigne, quand je le ferai réimprimer,

parce que je l'ai jugé le plus propre à fixer l'attention de tous les Propriétaires & Cultivateurs des vignes, par le ſentiment de leur propre intérêt, & parce qu'en effet, mes découvertes, ſur la Vigne & les Vins, ſont pour eux le plus grand des biens. Il n'eſt aucun moyen poſſible, ce me ſemble, de leur en procurer d'une auſſi grande importance.

Il n'y a aucun Vigneron, aucun Propriétaire de Vignes, quel qu'il ſoit, qui puiſſe le nier; mais il n'en eſt encore qu'un très-petit nombre qui l'aye ſenti, ou du moins qui me l'aye témoigné. J'en fais la remarque pour le Public même. Quand il reçoit les bienfaits avec indifférence, il met dans le cas de le ſervir de même.

Auſſi n'aurois-je point fait imprimer l'Ouvrage que je donne aujourd'hui, ſi ce n'eut été en partie par déférence pour les perſonnes qui me l'ont inſtamment demandé, & en partie parce que j'avois à cœur, pour moi-même, de porter à ſa perfection au moins, la partie la plus généralement néceſſaire de toutes celles que j'ai annoncées ſur les Vins, je veux dire la maniere *générale* de les manipuler, que j'appelle ainſi, parce qu'elle eſt la ſeule qui puiſſe convenir à tous.

A l'égard de l'Art de la Vigne, dont l'édition eſt épuiſée, mon deſſein eſt d'y faire,

non des changemens, mais des additions; elles ſeront la matiere d'une partie qui ſera ſéparée, afin que les perſonnes qui ont déja l'Ouvrage, ne ſoient pas forcées de le reprendre de nouveau.

Mais comme la ſaiſon, relativement aux principaux objets de la culture de la vigne, eſt déja avancée, & qu'il ne m'eſt pas poſſible de faire tout à la fois, je ne donnerai une nouvelle édition de l'Art de la Vigne, qu'après la vendange: cependant, pour le plus ſûr, on fera toujours bien de me la demander. Je ne pourrois qu'être flaté de faire tout le bien que je peux faire; mais j'ai trop peu de ſanté, & j'ai fait déja de trop grands ſacrifices pour rien donner déſormais au hazard.

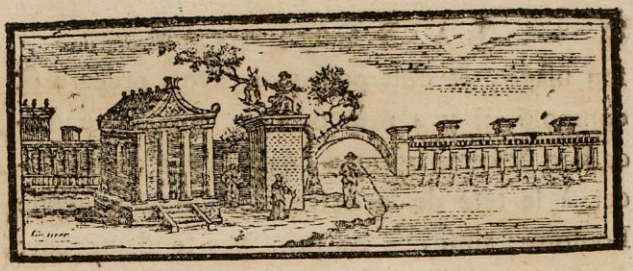
J'avouerai que par fois mes Ouvrages ſont aſſez recherchés; mais quand je compare leur grande utilité publique aux circonſtances qui m'environnent, que je me repréſente qu'il n'y a pas en France un ſeul Propriétaire de Vignes, un ſeul Propriétaire de terres, entre les mains deſquels ils ne duſſent être, & que cependant je n'en peux compter comparativement qu'un très-petit nombre, je ne vois plus alors que des ſujets de peines; & ma plume, malgré moi, s'échappe de mes mains.

Il eſt pourtant un Ouvrage pour lequel ſur-

tout j'aurois bien déſiré qu'elle eut pu y reſter, & c'eſt préciſément celui pour lequel j'ai lieu de croire que je ne la reprendrai plus ; mais j'en parlerai ailleurs dans un diſcours dont il ſera l'objet. Je terminerai celui-ci en donnant avis aux perſonnes qui ont déja le Moyen de conſerver les vins, &c. que les nouvelles parties que je donne leur ſeront délivrées ſéparément, moyennant quarante-deux ſols. On leur en donnera, ainſi qu'aux perſonnes qui prendront l'Ouvrage entier, mon reçu aux fins énoncées dans le Moyen de conſerver les vins, & dans l'Expoſé des principales expériences de ma Manipulation.

Les perſonnes qui, à l'occaſion des Ouvrages que j'annonce, me feront l'honneur de m'écrire, voudront bien affranchir leurs lettres & me les faire paſſer à l'adreſſe ſuivante :

M. MAUPIN, Auteur de la Richeſſe des Vignobles, rue du Pont-aux-Choux, au petit Hôtel de Poitou, à Paris.



DESCRIPTION

DE LA NOUVELLE

FOULOIRE ÉCONOMIQUE,

A DOUBLE USAGE.

S'Il y a quelques perſonnes qui foulent bien les raiſins, tout le reſte les foule mal, & ceux qui foulent bien, foulent en général à trop grands frais, & par-deſſus cela à contretemps, au moins le plus ſouvent.

Je ne paſſerai point ici en revue toutes les manieres de fouler, en uſage dans les différens Vignobles. Toutes ces manieres ſont du plus au moins vicieuſes, les unes dans un point, les autres en un autre, quand elles ne le ſont pas dans tous les points.

Ce n'eſt pas que la diſcuſſion & une critique approfondie de ces diverſes manieres ne puſſent avoir beaucoup d'utilité, en faiſant ſentir à chacun le défaut ou les défauts particuliers de

ſon uſage, & c'eſt pourquoi j'avois préparé & compoſé, il y a près de deux ans, cette diſcuſſion & cette critique, dans la vue de les placer à la tête de la deſcription de la nouvelle Fouloire, ainſi que les principes fondamentaux du foulage ; mais d'un côté, les circonſtances ne me permettent point ces détails, non plus que beaucoup d'autres que je ſuis forcé de paſſer également ſous ſilence, quoiqu'ils ſoient également préparés ; & d'un autre côté, l'inſtruction peut à la rigueur s'en paſſer. Le point principal, comme le plus difficile & le plus preſſé pour les Vignobles, eſt de bien connoître toutes les pratiques néceſſaires pour bien opérer, & de les leur circonſtancier de maniere qu'ils puiſſent bien les comprendre & en faire la juſte application ; c'eſt auſſi ce que je me ſuis particulierement propoſé dans le complément de ma Manipulation, & en particulier dans la deſcription de la nouvelle Fouloire.

Il y a pluſieurs années que je l'ai imaginée ; je l'avois annoncée dans la Leçon que j'ai publiée ſur la grappe au mois d'Avril 1779, & j'en avois donné la deſcription dans la Leçon que j'avois préparée la même année ſur le foulage, & que j'avois ſoumiſe à l'approbation, dès la fin du mois de Juillet ſuivant. Je m'en étois même ouvert à différentes perſonnes ; mais

les mêmes raiſons qui, dans ce temps & depuis, m'ont empêché de donner l'Ouvrage entier, m'ont empêché auſſi d'en publier les différentes parties, & entr'autres, la nouvelle Fouloire que je vais décrire.

NOUVELLE FOULOIRE.

Cette machine eſt ſi ſimple, qu'il n'y a pas d'ouvrier qui ne puiſſe facilement la comprendre & l'exécuter.

Dix pouces de cuve, à prendre du bord, un fort cerceau de cuve fixé à ces dix pouces, deux ou trois barres, quatre ou ſix forts taſſeaux pour ſoutenir le bout de ces barres ; un aſſemblage de planches poſées ſur le cerceau & les barres, *de petites languettes de bois*, longues d'environ deux pouces ſur une ligne & demie, ou une ligne & trois quarts d'épaiſſeur au plus, voilà la bâtiſſe & toutes les pieces de la nouvelle Fouloire.

Je l'ai fait exécuter au mois de Septembre 1779, chez un riche Amateur qui a bien voulu en faire les frais pour quatre cuves, dont la vendange a été parfaitement foulée à l'aide de cette machine.

Le cerceau a été fortement attaché *dans chaque cuve*, à dix pouces au-deſſous du bord ;

mais je penſe que neuf pouces, & aſſez généralement 7 à 8 pouces ſont ſuffiſans pour l'élévation du marc. Les grandes cuves & celles qui ſeroient remplies en un jour, ſont celles auxquelles, ainſi que *dans les pays chauds*, il en faut laiſſer le plus.

Le cerceau de chacune des cuves, après avoir été fixé, a été échancré à quatre endroits pour placer dans ces échancrures, & au niveau exact du cerceau, quatre forts taſſeaux, larges d'environ quatre pouces, & épais de deux bons pouces.

Les barres, épaiſſes de deux pouces tout au moins, ont été poſées, ou plutôt engrénées dans ces taſſeaux, creuſés exprès à la profondeur néceſſaire pour les recevoir.

C'eſt ſur ces barres & le cerceau que les planches ont été poſées.

Ces planches, en bois de chêne, portent quinze lignes d'épaiſſeur.

Elles ont à un des bouts de chacun de leurs côtés, une des languettes dont j'ai parlé, pour maintenir les planches & laiſſer entr'elles la diſtance néceſſaire pour l'écoulement de la liqueur lors du foulage.

Ces planches ne tiennent point les unes aux autres, elles ſont ce qu'on appelle des planches volantes.

Les plus larges n'ont pas ſix pouces de largueur, & quelques-unes n'en ont que quatre, ce qui multiplie les iſſues du moût.

Celles du milieu ayant le plus de portée & de longueur, doivent avoir ſix pouces au moins de large.

Toutes les pieces, dont je viens de parler, doivent être unies ou reblanchies avec le rabot.

Il eſt ſans doute inutile d'avertir que le cerceau & les taſſeaux doivent être fixés de la maniere la plus ſolide : il eſt évident que c'eſt ſur ces pieces que portent toute la charge, les barres, les planches, la vendange & les hommes qui la foulent.

Les planches doivent être façonnées de maniere que, par leur réunion, elles forment à huit ou dix pouces de profondeur dans la cuve, un contre-fond ou plancher circulaire qui occupe exactement tout le diametre de la cuve à cette profondeur.

Toutes les planches doivent être numérotées pour les reconnoître, & les placer chacune en leur lieu.

J'eſtime que cette machine, en y comprenant le cercle dont je vais parler, pourra couter 36 livres dans les Vignobles des environs de Paris, & un tiers ou moitié moins dans la plus grande partie des Provinces.

Cette machine ſervira en même temps à deux uſages, à fouler la vendange & à couvrir la cuve, en ajoutant au fond de la Fouloire, le cercle que je viens d'annoncer.

L'objet de ce cercle eſt de ſuppléer au fond de la Fouloire, ce qui peut lui manquer du diametre néceſſaire pour couvrir le marc à meſure qu'il s'éleve au-deſſus des huit ou dix pouces auxquelles le fond doit être poſé pour l'opération du foulage.

Les cuves étant généralement plus évaſées à leur bord qu'elles ne le ſont à huit ou dix pouces au-deſſus, on conçoit que le fond, qui pouvoit couvrir entierement la liqueur à ces huit ou dix pouces, ne le peut plus quand elle eſt parvenue plus haut. A ces huit ou dix pouces, la cuve a communément deux ou trois pouces de diametre ou de largeur plus que le fond de la Fouloire; ainſi le cercle néceſſaire pour y ſuppléer, doit être de trois ou quatre pouces, plus ou moins, ſuivant les cuves.

Ce cercle ſera diviſé par quart ou en quatre parties, ou même en ſix, ſi on veut, pour plus de facilité, & pour qu'il puiſſe entrer dans la cuve & couvrir le marc, dès qu'il s'élevera au-deſſus des huit ou dix pouces, auxquels le fond de la Fouloire aura été poſé.

Les perſonnes qui pratiquent déja ma Mani-

pulation, & qui en conſéquence ſont dans l'uſage de couvrir leurs cuves, pourront faire rogner circulairement les bouts de planches du couvercle dont elles ſe ſervent, & en réunir les bouts en quart ou ſixieme de cercle, comme je l'ai fait faire moi-même à quelques cuves.

Mais comme il eſt à croire que généralement les planches, avec leſquelles elles couvrent, n'ont pas en entier toute l'épaiſſeur néceſſaire, je leur conſeille de ſoutenir le plancher ou fond de la fouloire par trois barres au lieu de deux, enſorte que ces barres n'ayent pas plus de dix-neuf à vingt pouces de diſtance de l'une à l'autre. C'eſt une très-petite dépenſe, ſur-tout pour elles. Cette précaution peut n'être pas abſolument néceſſaire, mais elle ne peut nuire. Je donne le même conſeil à l'égard de toutes les cuves dont la continence excede dix muids.

Je n'en ai pourtant fait mettre que deux à des cuves plus grandes que les dernieres, & elles ont ſupporté une épaiſſeur de dix pouces de vendange & quatre hommes, ſans qu'il en ſoit réſulté aucun inconvénient, mais une barre de plus coutera peu, & les hommes ſeront encore plus fermes & plus ſûrement.

USAGE DE LA NOUVELLE FOULOIRE.

On foulera la vendange à meſure qu'on l'ap-

portera de la vigne, & dès qu'on aura fini de la décharger dans la Fouloire. Moins il y en aura, & plus promptement elle ſe foulera; mais la Fouloire fut-elle pleine, les raiſins ſe fouleront toujours très-bien, mieux, plus diligemment, à moins de frais, avec moins d'embarras & d'une maniere bien plus avantageuſe pour la qualité du vin, que de toutes les autres manieres imaginées juſqu'à préſent pour fouler les raiſins, à meſure & par parties.

Un homme ou deux hommes, ſuivant la diſtance de la vigne, pourront ſuffire pour le foulage de la vendange, pourvu toutefois que les voitures ne ſe ſuccedent pas trop rapidement, autrement, au lieu de deux hommes, il en faudroit le plus ſouvent quatre.

Quand on aura bien foulé, écraſé, ouvert & exprimé, autant qu'il ſera poſſible, tous les raiſins d'une foulée (car il faut bien prendre garde que l'opération ne ſoit trop bruſquée & faite à demi) on levera deux planches du milieu du fond pour pouſſer & faire tomber le marc dans la cuve, qu'on égaliſera lorſque cela ſera néceſſaire. Il faut ſoigner à ce que le marc ſoit également diſtribué dans toutes les parties de la cuve, & qu'il n'y en ait pas une plus grande épaiſſeur dans l'une que dans l'autre.

Cela fait, on remettra les planches, & on

recommencera le foulage juſqu'à ce que la cuvée ſoit achevée.

L'uſage de la nouvelle Fouloire eſt ſi facile & ſi ſimple, que je crois pouvoir me diſpenſer d'entrer dans de plus grands détails ſur cette opération. Cet uſage ſuffira ſeul pour apprendre les petites attentions néceſſaires pour faciliter, à meſure du foulage, l'écoulement du moût par les petits intervalles qui ſéparent les planches du fond. Je dirai pourtant que lorſqu'après avoir achevé une foulée & l'avoir déblayée dans la cuve, il en arrivera une autre de la vigne, il eſt à propos de la laiſſer décharger entierement & s'égouter dans la fouloire avant d'en entamer le foulage.

Quand le foulage ſera entierement achevé, on enlevera les barres, ſi on le juge à propos, ou on les laiſſera comme j'ai fait.

AVANTAGES DE LA NOUVELLE FOULOIRE.

Cette piece a beaucoup d'avantages qui lui ſont particuliers, & qui ne peuvent ſe rencontrer dans aucun autre au même uſage. C'eſt 1°. de contenir beaucoup de vendange à la fois, & de ne tenir aucune place. 2°. De ſervir, par ſon fond, au foulage, & dans le même temps, à couvrir la liqueur, & à en empêcher l'évapo-

ration, & à la défendre du froid & de l'air extérieur. Ce double avantage eſt inapprécia-ble & mérite la plus grande attention, 3°. De ſervir encore, par ſon fond & après le fou-lage, à couvrir toute la cuve, en y ajoutant le cercle dont j'ai parlé plus haut.

Au moyen de cette addition ou de ce cercle, le fond de la Fouloire pourra couvrir immédia-tement la cuve, ou le marc à toutes les hau-teurs, à partir du cerceau.

Cette propriété, dans beaucoup d'occaſions, ou, pour mieux dire, dans tous les cas, eſt très-intéreſſante, & c'eſt pourquoi, ne fut-ce que dans cette ſeule vue, je conſeille de faire à tous les deſſus de bois ou couvercles de cu-ves, le retranchement circulaire que j'ai pro-poſé à la page 12.

Cette Fouloire eſt encore particulierement avantageuſe, en ce qu'en elle-même, & vû tous les uſages, elle eſt très-peu couteuſe, qu'elle eſt très-expéditive, qu'elle exige moins d'opérations intermédiaire, ou plutôt qu'elle n'en exige abſo-lument aucune, & qu'elle facilite plus qu'aucun autre moyen poſſible la perfection & le complé-ment du foulage dans toutes les années, & prin-cipalement dans les années où les raiſins ſont *ex-ceſſivement verds*, comme ils l'étoient en 1740 & dans pluſieurs autres années que nous avons eues depuis.

Dans

Dans de pareilles années, cette invention me paroît abſolument néceſſaire aux Vignerons mêmes. Sans elle, il eſt impoſſible que les raiſins, ſi on les ſuppoſe en quelque quantité, puiſſent jamais être parfaitement écraſés, & ſurtout qu'ils le ſoient auſſi commodément & auſſi convenablement.

J'ajouterai, pour dernier avantage, ou pour derniere conſidération, que la nouvelle Fouloire, par ſes grands effets pour la perfection des vins & leur plus grande valeur vénale, rendra dès la premiere année, au-delà de ce qu'elle aura couté. On peut en juger par les effets & l'importance du parfait foulage expoſés dans l'article II du procédé pour la Manipulation des Vins.

Avouons cependant, qu'à l'exception des années rares, dont j'ai parlé plus haut, & des perſonnes qui peuvent achever leur cuvée en un jour, un jour & demi, ou deux jours tout au plus tard, cette maniere & toute les manieres d'écraſer les raiſins, à meſure qu'ils arrivent de la vigne, ont de très-grands déſavantages. Celle que je propoſe en a incomparablement moins que les autres, parce que la liqueur eſt couverte dans le moment même de l'opération; mais hors les cas que je viens de ſpécifier, elle en a toutes les fois que les

raiſins ſont diſpoſés à une prompte fermentation, c'eſt-à-dire, lorſque les raiſins ont de la maturité, ou bien, ſans avoir beaucoup de maturité, lorſqu'ils ont été coupés par un temps chaud, ou même qui n'eſt pas froid, lorſqu'ils ont été vendangés par la pluie, ou que par eux-mêmes, ou par les circonſtances de l'année, ils contiennent beaucoup d'eau. Dans tous ces cas, la fermentation s'établit très-promptement & marche de même, l'air ſurabondant ou qui n'eſt pas combiné & une partie des autres principes volatiles s'échappent, & de tout cela il réſulte que la fermentation, ayant perdu une partie de ſes principes ou véhicules, & n'étant point ſimultanée, elle eſt moins grande, que le vin a beaucoup moins de vigueur, & qu'il en eſt beaucoup moins propre à ſe conſerver.

On auroit pourtant tort d'en conclure qu'il ne faut jamais fouler la vendange à meſure qu'elle arrive de la vigne: au contraire, il le faut toutes les fois que la vendange ne peut être bien foulée que de cette maniere; c'eſt-à-dire, dans les années où les raiſins ſont très-verds, & lorſque les cuves, comme dans beaucoup d'endroits, ſont trop grandes pour pouvoir être foulées autrement. Il le faut encore, & il le faut abſolument toutes les fois qu'on pourra achever le foulage dans le temps convenable; car

il n'y a pas deux manieres de bien fouler, de fouler parfaitement la vendange, il n'y en a qu'une; c'eſt celle que je viens de donner.

Les perſonnes qui viſent au mieux, feront bien, à l'égard de tous les vins, & particulierement des vins de prix, de couvrir ou boucher, comme je l'ai fait moi-même, avec de petites baguettes ou lattes, larges d'un demi-pouce, plus ou moins, toutes les rayes ou clairevoyes des planches, dans l'intervalle d'un jour de foulage à l'autre, & après la ceſſation entiere du foulage, juſqu'au décuvage des vins. Cette attention eſt une perfection qu'on feroit mal de négliger.

Avis & obſervations pour ſervir de complément à la nouvelle Manipulation générale des Vins.

Le premier avis que j'ai à donner aux perſonnes diſpoſées à faire uſage de ma Manipulation, c'eſt de lire avec attention, & de bien étudier les principes & tous les documens que j'ai donnés ſur les différentes parties qui la compoſent, afin d'en bien ſaiſir l'eſprit & l'enſemble, & d'en faire une juſte application.

Tous n'ont pas, comme M. de Chaſan, dans la douzieme expérience, des cuvées de 15 à 20 mille livres, mais tous ont intérêt de faire leurs

vins auſſi bons qu'ils peuvent l'être. Tous doivent donc, ainſi que lui, bien méditer mes opérations pour en ſentir la conſéquence & les placer à propos.

Ce n'eſt pas que toutes ces opérations ne ſoient très-faciles, & que je n'aye mis toute l'attention, dont je ſuis capable, à les ponctuer & à les ranger dans un tel ordre qu'il ne fut pas poſſible de s'y méprendre; mais il n'eſt pas rare de trouver des hommes pour leſquels tout cela n'eſt point aſſez; il faudroit encore qu'un Auteur, qui prend la peine de les inſtruire, leur évitât tellement celle de penſer & de l'entendre, qu'ils puſſent profiter de ſes leçons, ſans même les connoître.

Il arrive delà que les opérations, ſouvent mal faites, ſont quelquefois encore tranſpoſées, & que quelques-uns font ce qu'il ne faudroit pas faire, & ne font pas ce qu'il faudroit faire.

C'eſt pour obvier, autant qu'il eſt en mon pouvoir, à cet inconvénient que j'ai cru devoir ajouter à toutes les regles que j'ai déja établies dans les différentes parties de ma Manipulation, les obſervations qui ſuivent & en font le complément.

De la Grappe ou Rafle.

Outre la propriété de conſerver les vins, la rafle en a encore pluſieurs autres très-importantes, qu'on peut voir dans la Leçon ſur la grappe, pag. 4 & ſuivantes, & c'eſt pourquoi, en traitant les vins ſuivant la méthode générale que je donne, je perſiſte à dire qu'il faut toujours la laiſſer.

Il y a pourtant deux cas où il ſemble qu'on pourroit l'extraire en tout ou partie. Le premier eſt lorſque les raiſins ont une très-grande verdeur; le ſecond, lorſqu'à en juger par la température générale de l'année, à prendre du temps de la floraiſon de la vigne, juſqu'au temps de la vendange, on a lieu de croire que les raiſins ne ſont, ni trop mûrs, ni trop ſurchargés d'eau. Dans ce ſecond cas, le vin égrapé ſe conſerveroit moins qu'avec la grappe, mais pourtant, étant bien fait, & *promptement mené*, ce qui, à la vérité, ne s'accorde nullement avec la doctrine des Peres de la Chimie & de leurs enfans, ſur la fermentation, il ſeroit très-bon, & en même temps un vin de garde.

A l'égard des années où les raiſins ont le défaut d'être trop verds, la liqueur a aſſez d'acide par elle-même pour n'avoir pas beſoin,

ce ſemble, de celui de la grappe; cependant il eſt bon en général de la conſerver, 1°. parce qu'il arrive preſque toujours que, dans ces années, il y a ſurabondance d'eau dans les raiſins, même par proportion à la partie acide: 2°. parce que les raiſins étant très-durs, & la grappe en facilitant le foulage, elle ne peut, par ces deux raiſons, que devenir utile & même le plus ſouvent néceſſaire à l'amélioration du vin. Si l'année avoit été ſeche comme en 1763 & 1777, il n'y auroit que la raiſon du foulage (*a*).

DU FOULAGE.

Je n'ai rien de néceſſaire à ajouter à ce que j'ai dit ſur cette opération fondamentale de la Manipulation des vins, ſinon qu'il faut bien ſe donner de garde de reprendre la vendange, ou autrement dit de la fouler deux fois ou en deux temps différens, comme je vois que quelques perſonnes l'ont fait.

DES RAISINS BOUILLANS.

Comme je me ſuis fort étendu ſur cette matiere, aux pages 12, 19, 20, 21, 22 & 23 de mon Procédé pour la Manipulation des vins,

(*a*) Pour la parfaite exactitude des faits, je dois remarquer que dans les expériences de M. Geoffroi, de M. de Chaſan, & de M. Maret, à l'égard de ſes vins fins, les raiſins ont été égrapés en partie.

je crois devoir me borner à renvoyer aux détails que j'y ai donnés, & à la théorie que j'y ai établie ſur tout ce qui concerne les raiſins bouillans. J'y ajouterai pourtant deux obſervations.

La premiere, c'eſt que de toutes les expériences principales que j'ai rapportées, il n'y en a pas une ſeule, à l'exception de celle de M. de Chaſan, où ce véhicule de la fermentation n'ait été employé, & quelquefois en très-grande quantité. Dans la premiere expérience que j'ai faite par ordre du Gouvernement, j'ai mis un ſixieme de la cuvée en raiſin bouillant. M. le Curé de Carlepont, dans ſa premiere expérience, en a mis juſqu'à un cinquieme, & dans celles de M. Geoffroi, ſur les vins fins de la riviere de Marne en 1773, nous en avons mis d'un treizieme à un quatorzieme.

La ſeconde obſervation eſt, que l'effet de la grappe bouillie ſur le feu avec les raiſins, étant non-ſeulement de donner plus de fermeté aux vins, mais encore de les durcir, il ne faut la faire chauffer que dans la vue ſeule de les conſerver beaucoup plus long-temps qu'on ne le pourroit ſans cela : *autrement il faut l'extraire & la détacher des raiſins bouillans ſeulement*, comme je l'ai toujours conſeillé. Je reviendrai ſur cet objet, dans l'article concernant le moyen particulier de conſerver les vins.

De la maniere de couvrir & de conduire les Cuves.

Ces deux parties de la Manipulation générale des vins ſont de la plus grande importance, quoique la ſeconde ſoit encore plus ſtrictement néceſſaire que la premiere ; mais toutes deux le ſont, ainſi il faut également les exécuter. J'en ai donné les raiſons & les moyens dans le Procédé, & c'eſt pourquoi je ne les répéterai point ici.

DES ARROSEMENS DU MARC.

On arroſera, pour la premiere & ſeconde fois, comme je l'ai dit dans le Problême ſur le décuvage des vins, en ayant cependant l'attention d'arroſer le marc pour la premiere fois, avant que l'ébullition ſoit entierement ceſſée, & de couler le vin ſur le marc au lieu de le jetter de haut ; après quoi on remettra auſſitôt les planches qu'on avoit enlevées pour l'opération.

DU DÉCUVAGE DES VINS.

J'ai traité cette matiere dans le Problême dont elle eſt l'objet ; j'en ai expoſé ſommairement les principes généraux ; j'y ai donné l'indication la plus facile & la plus ſûre, & j'y

ai ramené tous les Vignobles ſans exception, quoique leurs uſages y ſoient très-oppoſés; j'y ai établi de nouvelles diſtinctions relativement aux différentes circonſtances des années, des lieux & de la température ; & comme je n'ignore point que cette partie eſt très-difficile, je l'ai encore éclaircie par les obſervations que j'ai faites dans la ſeconde & la troiſieme des principales expériences que j'ai rapportées ; mais encore une fois, il faut lire, étudier, & avec cela avoir encore, pour le plus ſûr, le livre à la main quand il s'agit d'opérer.

Du moyen de conserver les Vins.

Comme les années favorables à la bonne qualité des vins ſont très-rares, il arrive ſouvent que quand les vins ne ſont pas mauvais, ils ſont très-médiocres, & que par-deſſus cela, ils ont le défaut de ne pouvoir ſe conſerver ; cependant il eſt certain que, ſans recourir à aucun ingrédient étranger, il ſeroit très-poſſible de les faire beaucoup meilleurs, & en même temps infiniment plus ſolides.

Mon deſſein n'eſt point d'expoſer ici tous les moyens qu'on pourroit employer pour cela ; je me bornerai à rappeller les principaux. Le premier, c'eſt de prendre la vendange à temps,

ou du moins beaucoup moins mal-à-propos qu'on ne le fait. Le ſecond, qui eſt le plus généralement néceſſaire, c'eſt de bien faire les vins, & je le donne. Le troiſieme, car pour la ſolidité même des vins & leur durée, il ne doit être mis qu'après les deux autres, c'eſt le moyen particulier que j'ai donné pour la conſervation des vins.

Ces trois moyens ſont ſimples, faciles & les plus économiques de tous ; il n'y a pas un ſeul Vigneron qui ne puiſſe en faire uſage.

Le dernier peut s'employer de deux manieres, mais la ſeconde me paroît de beaucoup préférable à la premiere. Le vin de conſervation ne peut avoir aucune ſorte d'inconvéniens, & ſes uſages ſont beaucoup plus étendus que ſi on ſe bornoit à mettre la rafle bouillie fermenter avec le vin même des cuvées. De quelque côté qu'on regarde les choſes, tous les avantages ſont en faveur du vin de conſervation. C'en eſt un très-grand, par exemple, ſur-tout dans les premiers eſſais, de pouvoir n'en faire qu'en auſſi petite quantité qu'on le jugera à propos ; à l'égard des autres avantages, on peut les voir dans le Moyen même.

Je ne répéterai point ici, pour en prouver l'efficacité, ce que j'ai dit dans le Moyen de conſerver les vins ; mais j'obſerverai qu'indépen-

damment de ce moyen, ma Manipulation en eſt un parfaitement démontré, & ſi grand, que le plus généralement il eſt ſeul ſuffiſant, puiſqu'il double & triple la durée des vins, en même temps qu'il les rend beaucoup meilleurs; cependant, comme le vin de conſervation eſt un moyen de plus, & qu'en beaucoup de cas, il peut être très-utile & même néceſſaire, je ne peux qu'inviter les Vignobles, à en faire quelques parties de la maniere que je l'ai propoſée dans le procédé pour cette nouvelle eſpece de vin, ſoit en faiſant bouillir le tiers de la vendange particulierement deſtinée à ce vin, ſoit, peut-être encore mieux, en ajoutant à la grappe des raiſins de la cuvée du vin de conſervation, la moitié autant de grappes priſes d'une autre cuvée, ainſi que je l'ai marqué à la page 14 du Moyen; mais dans ce dernier cas, j'eſtime qu'au lieu de faire bouillir un tiers des raiſins, on pourra ſe borner à en faire chauffer ſeulement un quinzieme ou un vingtieme, comme pour les autres vins, avec cette différence ſeulement qu'au lieu d'égrapper les raiſins bouillans comme pour ces derniers, on les fera bouillir avec la grappe pour le vin de conſervation, qui, au ſurplus ſera traité en tout point comme les autres vins.

Le but que je me ſuis propoſé dans ces additions & les nouvelles parties que je donne, à été de cimenter & de compléter ma Manipulation des vins, & même le moyen de les conſerver, au point de ne laiſſer quoi que ce ſoit à déſirer pour la parfaite intelligence & la pratique de toutes mes opérations, & que partout & dans toutes les Provinces, on pût les exécuter avec facilité, ſûreté, confiance & ſans aucune mépriſe. Je me flatte d'avoir atteint mon but, mais non qu'il n'y aura plus de vins avilis, ni de récoltes perdues. Au défaut des préjugés vaincus, il y a tant de timidité & d'indolence dans les Vignobles, & tant de lenteur dans la circulation de l'inſtruction, que, ſans doute, il y aura encore bien des pertes avant qu'il ceſſe d'y en avoir; mais le Public au moins ſera forcé de convenir que j'ai fait tout ce qu'il falloit pour les prévenir. Je pourrois, à la vérité, faire plus encore, mais c'eſt lui, puiſque je ne puis nommer que lui, qui m'arrête.

EXPÉRIENCES

PRINCIPALES

ET INSTRUCTIVES

DE

LA NOUVELLE MANIPULATION

DES VINS,

FAITES & multipliées, depuis 1771, juſqu'à préſent dans les différentes Provinces de Vignobles de France, & particuliérement ſur les premiers Vins de la Bourgogne & de la Champagne, & méme en pluſieurs pays étrangers.

PRÉFACE.

SI quelqu'un avoit dit, ou donné à entendre que l'homme qui compare, eſt au-deſſus de l'homme qui conçoit, j'oſerois dire qu'en ce point il ſe ſeroit trompé ; autrement on pourroit dire auſſi que, pour le génie, le Parterre eſt au-deſſus du Poëte.

Si par toute autre cauſe que celle du mérite & d'un mérite ſupérieur, un homme ſe trouvoit placé quelques échelons au-deſſus d'un autre, & qu'il en prît droit de croire cet autre au-deſſous de lui, quoiqu'il en fut indépendant, & de le regarder avec hauteur, un pareil homme pourroit avoir tort par la raiſon qu'il peut arriver que le Maçon ſoit au haut de l'échelle & l'Architecte au bas.

Les grands talens, toujours fruit du génie, ſont l'honneur des Nations, & dans les genres utiles, dans les grands genres, ils en ſont encore la richeſſe : ou plutôt les talens ſont tout, parce qu'ils s'étendent à tout. Ce ſont eux qui en s'emparant, en quelque ſorte, de tous les Cabinets politiques, arrêtent au-dehors tous les mouvemens contraires à l'Empire, tandis que, par des opérations d'un autre ordre, ils le préſervent au-dedans, ſinon de tous les maux de

la guerre, au moins de la ſurcharge & du poids accablant qui avoient toujours paru devoir en être la ſuite.

De pareils talens ſont dignes ſans doute de la reconnoiſſance publique, le plus grand des honneurs, & ils l'obtiennent parce qu'ils ſont placés trop avantageuſement pour ne pas être apperçus & ſentis; mais il s'en faut bien qu'il en ſoit de même de tous les autres. Dépouillés de cet extérieur impoſant que donnent le rang ou les places, le commun des hommes, ou ſi l'on veut, les hommes communs ſemblent les méconnoître, quelque grands, quelque utiles, quelque néceſſaires qu'ils puiſſent être, & quelquefois même, quelques avantages qu'ils en ayent retiré eux-mêmes. Il ne ſeroit pas impoſſible d'en citer des exemples.

Le mérite public eſt le premier de tous; il eſt d'autant plus grand, comme je l'ai dit ailleurs en termes équivalens, qu'il comprend dans ſon objet un plus grand nombre d'hommes; tout le monde en convient, & pourtant quand il eſt ſeul, ſans rang ou ſans fortune, à peine eſt-il regardé.

Cette maniere de voir, de la part des hommes ordinaires, c'eſt-à-dire, de preſque tous les hommes, eſt également injuſte & dangereuſe, en ce qu'elle décourage les hommes qui pour-

roient le plus pour le bien des autres, & finit par rebuter les talens, toujours d'autant plus jaloux de conſidération que, quelle que ſoit leur modeſtie, ils ne peuvent ſe diſſimuler qu'ils la méritent.

On peut aimer ſincérement le bien public, on peut ſur-tout déſirer de venir au ſecours du pauvre ; mais c'eſt une erreur de croire, & à mon avis, une hypocriſie de vouloir perſuader que ces motifs ſoient ſeuls ſuffiſans pour déterminer à former & ſoutenir des entrepriſes longues, pénibles, ſouvent traverſées & toujours coûteuſes. Pour donner ſon temps & ſon bien, il faudroit, au moins être riche, & la richeſſe eſt rarement compagne des talens.

D'ailleurs, qui donne à la ſociété, ne peut ignorer qu'elle doit lui rendre en dons & honneurs, à proportion de ce qu'il lui donne, & de l'utilité publique de ſon travail. Qui ceſſeroit entierement de compter ſur la juſtice des hommes, ceſſeroit auſſi de les ſervir. Depuis plus de vingt ans que je travaille, je ne l'ai pas encore obtenue, ou je ne l'ai obtenue que de quelques-uns ; mais je n'en déſeſpere pas encore entierement, & c'eſt pourquoi, malgré tout, & les obſtacles même que ſemble y mettre ma ſanté, je me ſuis livré à un nouveau travail.

Le but particulier que je me ſuis propoſé dans

cet écrit, qui n'en fait qu'une partie, a été de prouver par les faits, la certitude de mes découvertes ſur les Vins, & de déterminer par-là tous les pays de Vignobles à en profiter. J'ai diviſé les expériences qui font la matiere de cet Ecrit en deux parties. La premiere comprend les expériences faites ſous les yeux du Gouvernement, & celles qui ont été faites dans la Picardie & la Normandie. Les expériences exécutées dans les autres Vignobles, & en particulier dans la Bourgogne & la Champagne, & même dans les pays étrangers ſont la matiere de la ſeconde partie. J'ai accompagné toutes ces expériences d'un grand nombre de remarques, afin de les rendre plus inſtructives, & faciliter la parfaite intelligence de ma Manipulation.

EXPÉRIENCES PRINCIPALES

De la nouvelle Manipulation des Vins.

PREMIERE PARTIE.

Je ne ferai ici aucune mention des expériences que j'ai exécutées ſur mes propres Vins, quoique, dès 1766, j'aie eu des ſuccès très-marqués, & qu'en 1767, j'en aye eu de plus grands encore ſur des raiſins exceſſivement verds, qui, à l'aide de ma Manipulation, m'ont rendu, non-ſeulement un Vin ſupérieur à tous ceux du même Vignoble, mais encore un Vin tel que, dans la même année, il n'y en avoit peut-être pas de ſemblable à dix lieues à la ronde, où il ſe trouve pourtant pluſieurs cantons très-eſtimés. Le détail de ces premieres expériences n'eſt point néceſſaire en ce moment, quoique peut-être il pût être très-utile dans d'autres

occaſions ; celles que je vais rapporter pouvant les remplacer & au-delà, & étant d'ailleurs d'un beaucoup plus grand poids, j'ai cru devoir m'y borner.

I. EXPÉRIENCE.

Cette expérience eſt de l'année 1771 : elle a été faite par ordre de M. Bertin, alors Miniſtre au département de l'Agriculture, chez un de ſes premiers Commis, à Seve, près Paris.

Les raiſins étoient auſſi verds que les miens en 1767, ils furent écraſés & parfaitement foulés avant de les jetter dans la cuve : mais comme ils étoient très-durs, & que la perfection du foulage eſt une des conditions néceſſaires pour la bonne qualité des Vins, le foulage avec les pieds ne ſuffiſant pas pour compléter cette opération, on eut recours à des pilons pour l'achever. On fit auſſi un grand uſage des raiſins bouillans. Ces raiſins furent introduits au fonds de la cuve par l'entonnoir de fer blanc que j'avois imaginé pluſieurs années auparavant. Tous ces faits & pluſieurs autres ſont détaillés dans le Procès-verbal qui fut fait, jour par jour, de cette expérience, & qui a été rapporté en entier dans l'ouvrage que j'ai publié au commencement de 1772.

Le 19 Décembre ſuivant, c'eſt-à-dire, deux mois après l'expérience, les Officiers du Corps des Marchands de Vin de Paris, au nombre de ſept, ſe tranſporterent à Seve, en exécution des ordres du Magiſtrat de la Police : ils prirent eux-mêmes, chez cinq particuliers du même lieu, des eſſais de Vin de la même année pour en faire la comparaiſon avec le Vin de l'expérience : ils firent la déguſtation & la comparaiſon de tous ces différens Vins, & en dreſſerent un procès-verbal qui a été auſſi rapporté en entier à la ſuite de celui de l'expérience.

« Nous avons été unanimement d'avis, diſent dans ce » Procès-verbal les Officiers du Corps des Marchands de » Vin, que le Vin, fait par M. Maupin, eſt d'un goût ſu- » périeur à celui des cinq eſſais ; que la couleur en eſt plus » belle, *& qu'il a beaucoup moins de verd* ; ce qui le rend » plus eſtimable & préférable, à tous égards, à ceux du » même canton, quoiqu'on nous ait aſſuré que les raiſins » avec leſquels on a formé leſdites ſix pieces de Vin [c'é- » toit le montant de la cuvée] étoient tellement verds, » qu'on avoit peine à les écraſer ; en foi de quoi nous avons » ſigné le préſent, pour rendre juſtice à la vérité, valoir » & ſervir, en temps & lieu, & à qui il appartiendra, ce » que de raiſon, les jour & an que deſſus. *Signé* le Rat, » de Courtives, More, Germeau, Delaunay, Mazange & » Boulard ».

Le Miniſtre ayant communiqué ce dernier Procès-verbal & celui de l'expérience à la Fa-

culté de Médecine de Paris, la Faculté donna ſon décret en ces termes.

Décret de la Faculté de Médecine de Paris.

» Le Lundi 3 Février 1772, la Faculté de Médecine a » entendu le rapport de MM. Macquer, Roux & Darcet, » qu'elle avoit chargés de lui rendre compte des Mé- » moires qui lui avoient été préſentés par M. Maupin, ſur » les moyens de perfectionner le Vin, & de remédier par- » ticuliérement à ſa verdeur dans les années où les raiſins » n'ont pu acquérir une maturité ſuffiſante. Le détail fait » par MM. les Commiſſaires, *prouve inconteſtablement* » l'efficacité de la méthode propoſée pour corriger en par- » tie, & ſouvent même entiérement la verdeur des Vins, & » pour les rendre moins mordans & plus parfaits, à tous » égards. Une boiſſon auſſi générale, privée de ſon dé- » faut le plus commun, & augmentée de qualité, devient » un objet également précieux pour la ſanté & pour le » commerce ; les Vins bien préparés & de bonne eſpece » ſeront toujours conſeillés de préférence à tous autres, » par les Médecins, qui ne s'occupent pas moins à préve- » nir les maladies qu'à les combattre ; & le commerce » tant intérieur qu'extérieur des Vins de France, ſera » d'autant plus en faveur, qu'ils deviendront ſupérieurs » en qualité.

» Il n'eſt pas douteux que les Vignobles doivent ſe por- » ter à jouir de ces avantages, & à les répandre dans la » ſociété, puiſqu'il ne tient abſolument qu'à eux, &c.

» Ces motifs ont engagé la Faculté à approuver una- » nimement les découvertes de M. Maupin, comme ca- » pables de prévenir les maux réels & fréquens, occaſion-

» nés par les Vins d'une mauvaiſe qualité, & de procu-
» rer un bien continuel à l'Etat & au Public. Elle a donc
» cru devoir donner le témoignage le plus avantageux des
» lumieres & des travaux de l'Auteur, au Miniſtre
» [M. Bertin] que ſon zele & ſa ſageſſe ont engagé à de-
» mander ſur cet objet important, le ſentiment de la Fa-
» culté de Médecine. *Signé*. P. D. R. le Thieullier,
» Doyen. »

Le Décret de la Faculté de Médecine ayant completé toutes les formalité néceſſaires pour revêtir cette premiere expérience de la forme la plus juridique & la plus authentique, le ſuccès en fut annoncé, par ordre du Gouvernement, dans les principaux Vignobles du Royaume par deux mille Lettres circulaires imprimées au Louvre.

Quant à l'expérience, la ſuite & l'événement du Vin juſtifierent pleinement le rapport avantageux qu'en avoient fait les Officiers du Corps des Marchands de Vin ; ce Vin s'eſt conſervé plus que le double de ceux du même lieu. Au bout de l'année, il avoit totalement perdu ſa verdeur, & avoit acquis une qualité aſſez grande pour qu'on le prît pour du Vin d'Auxerre, ainſi que les Vins de la même partie de Vignes qui, dans les années ſuivantes, furent faits ſuivant le même procédé. Il a été vendu dix livres par piece de 240 bouteilles plus que les autres Vins du même lieu,

quoiqu'il y en ait un grand nombre dont les vignes ſont beaucoup mieux expoſées; auſſi, l'année d'après, les mêmes hommes qui avoient ſervi à la Manipulation de ce Vin, qu'ils croyoient abſolument perdu, parce qu'il avoit été fait autrement qu'à leur maniere, ne vouloient-ils pas le reconnoître pour Vin du pays. Selon eux, il étoit impoſſible qu'il en fut, ou ſi c'en étoit, il falloit qu'il eut été corrigé & amélioré par du Vin du Rouſſillon. La vérité pourtant eſt qu'il n'avoit été nullement mélangé, & que ſa ſupériorité n'étoit due uniquement qu'à ma Manipulation.

II. EXPÉRIENCE.

Cette expérience a été faite en 1772 au Château de Chatou, à trois lieues de Paris, ſur les Vins mêmes, & en préſence de M. Bertin. Ce Miniſtre, le premier de nos Miniſtres, après l'immortel Sulli, qui ſe ſoit occupé ſérieuſement de l'Agriculture, & le ſeul qui en ait fait une partie d'Etat & d'adminiſtration principale, voulut bien m'admettre à faire ſous ſes yeux une nouvelle expérience de ma Manipulation. Les raiſins étoient un peu moins verds que ceux de l'expérience précédente, mais ils avoient un autre défaut, c'étoit d'être, pour la

plus grande partie, d'un autre ceptage; c'étoit des raiſins blancs & de l'eſpece la plus commune. La vendange fut foulée en deux jours, n'ayant pu, par circonſtance, l'être en un. Cette opération ne fut achevée que le ſoir du ſecond jour: dès qu'elle fut finie, je fis chauffer la quantité de raiſins néceſſaires; ils furent introduits au fond de la cuve par le moyen de l'entonnoir; dès le lendemain à quatre heures du matin, la cuve bouilloit avec force; à huit heures le marc étoit monté de plus de ſix pouces, le Vin débordoit, enſorte qu'on fut obligé de retirer de la cuve une grande piece tant du Vin que du marc, la fermentation ou plutôt l'ébullition ſe ſoutint encore pendant quelques heures au même degré, mais elle ne tarda pas à diminuer. Le vin fut tiré le ſoir du quatrieme jour, c'eſt-à-dire, deux jours après la confection du foulage, qui, ayant été fait par petites parties avant de jetter la vendange dans la cuve, n'avoit été achevé qu'à la fin du ſecond jour. Le Vin étoit beau & très-coloré pour la qualité des raiſins: au moment où il a été tiré, il étoit brûlant, pour ainſi dire, comme du feu; cependant il n'a jetté ni bouilli aucunement dans les tonneaux au grand étonnement des Vignerons, & non au mien: ce qui prouve que le Vin étoit fait; & en effet je ne l'aurois

pas tiré ſans cela, & ſi je ne m'étois convaincu, en le goûtant, qu'il avoit perdu entierement ſa ſaveur ſucrée ou de raiſin ; car pour ſucré il ne pouvoit l'être, le mout l'ayant été très-peu ; mais le marc étoit conſidérablement baiſſé ; il exhaloit une odeur ſenſiblement vineuſe, & non une vapeur gazeuſe ou de *gas*. Ce n'eſt pas que la vapeur vineuſe ne put être encore mêlée de ce gas, mais c'étoit elle qui dominoit, & pour m'aſſurer que le Vin étoit fait, j'avois pris une poignée du marc, je l'avois porté au nez, & l'odeur en étoit déterminément vineuſe, j'en avois même maché une partie, & quand je n'aurois pas pris la précaution de goûter le Vin dont j'avois fait tirer un verre par la canelle de la cuve, toutes ces indications auroient ſuffi pour me faire connoître juſte l'état du Vin. D'ailleurs, il n'y avoit plus qu'un léger frémiſſement dans le Vin. En un mot le mout n'étoit plus du mout, mais un Vin bien caractériſé, un Vin fait. Il étoit donc temps de le tirer, & il a été tiré à propos, mais je l'aurois tiré ſix heures ou même douze heures plus tard qu'il auroit encore été tiré dans le temps, & que le Vin auroit toujours été bon & de garde, au moyen de ce que les planches du fond ou couvercle poſoient immédiatement ſur le marc, & empêchoient, par-là,

l'évaporation de l'humidité & des parties ſpiritueuſes. La derniere des ſix grandes cuvées de Vin, que j'ai dirigées en 1774, chez M. de la Galaiſiere, alors Intendant de Lorraine, & aujourd'hui d'Alſace, a été tirée, par circonſtance, douze & même quinze heures plus tard qu'elle n'auroit pu l'être, & cependant, par des raiſons, à la vérité indépendantes du temps du décuvage, le Vin de cette derniere cuvée s'eſt trouvé le meilleur de tous, & s'eſt conſervé ainſi que celui des précédentes trois fois autant que les autres Vins communs du même lieu. En 1767, année froide & où les raiſins avoient beaucoup de verdeur, mon Vin a été tiré plus tard encore que celui dont je viens de parler, & cependant il étoit ſupérieur pour la qualité comme pour la couleur.

Je dirai encore, qu'à l'exception des années où les raiſins ont de la verdeur, les Vins en général ſeroient tirés deux ou trois heures avant le moment de leur parfaite confection, qu'ils ſeroient encore très-bons & propres à ſe conſerver, pourvu toutefois qu'ils euſſent été manipulés & conduits en tout point, comme je l'enſeigne. Je ſuis perſuadé cependant qu'ils ſeroient encore moins parfaits que s'ils avoient été décuvés au temps juſte ou deux heures ou trois heures au-delà de ce temps.

Je ſuis entré dans tous ces détails, & je fais toutes ces remarques pour expliquer, & éclaircir l'indication générale que j'ai donnée dans le problême ſur le décuvage des Vins, pour en faciliter l'uſage & l'application, & pour mettre au large & à l'aiſe ſur un point que, faute de l'entendre, l'opinion a beaucoup trop reſſerré dans certains pays, tandis que dans d'autres, on l'a étendu juſqu'à l'extravagance. Deux jours, quatre jours, ſix jours, & même quinze jours de cuvage après que le Vin eſt fait, c'eſt manifeſtement vouloir le perdre & en faire un Vin mat, un Vin plat, ſans qualité & incapable de ſe conſerver. Il faut voir, au ſurplus, pour les principes & les circonſtances particulieres, le Problême que j'ai donné en dernier lieu ſur le décuvage des Vins.

Je reviens à l'expérience dont les détails dans leſquels je viens d'entrer, m'avoient écarté. J'obſerverai d'abord, que la vendange n'a point été égrapée, ſi ce n'eſt ſeulement pour les raiſins bouillans & une petite partie pour couvrir, en tant que de beſoin, la ſuperficie du marc. 2°. Que ſi le foulage avoit été fait d'une maniere plus avantageuſe en un jour, au lieu de deux, & à l'aide de la nouvelle Fouloire, que je n'ai imaginée qne depuis, le Vin auroit été encore meilleur, & auroit eu plus de force : cependant le Miniſtre

niſtre ayant voulu s'aſſurer par lui-même du ſuccès de l'expérience & de la ſupériorité du Vin, ordonna à ſon homme d'affaires, quelques jours après qu'il fut fait, de prendre, chez différens particuliers du lieu, cinq eſſais de Vin, pour en faire faire la comparaiſon & la déguſtation en ſa préſence. Le Miniſtre, craignant, avec raiſon, la prévention, fit changer les étiquettes des bouteilles : en cet état, la comparaiſon & la déguſtation furent faites en ſa préſence, par quatre ou cinq perſonnes qu'il avoit fait raſſembler à cet effet.

Le réſultat de cette comparaiſon a été, que le Vin de l'expérience l'emportoit, pour la couleur & la qualité, ſur le meilleur des cinq eſſais de Vin auxquels il a été comparé; & ce qu'il y a de remarquable, & prouve, de la maniere la plus nette, la grande ſupériorité de ma Manipulation, c'eſt que de ces cinq eſſais, il y en a eu un qui a été rejetté unanimement, comme incapable d'entrer en comparaiſon, même avec les moindres de ces eſſais. Or, celui qui a été ainſi rejetté, étoit préciſément du Vin fait, en grande partie, des mêmes raiſins que celui de M. Bertin, leſquels n'avoient pu entrer dans la cuve, parce qu'elle étoit trop pleine, & en partie de raiſins plus mûrs, plus noirs, & d'une meilleure eſpece que ceux que

j'avois employés, mais qui avoient été traités ſuivant la coutume du pays. Toutes ces circonſtances ſont rapportées dans un Mémoire que j'ai publié, & qui, par une ſuite du zele de M. Bertin, pour la choſe publique, a été imprimé aux frais du Roi, en 1773.

On peut juger, par les faits dont je viens de rendre compte, de la qualité de la vendange à laquelle j'ai eu affaire, dans cette expérience, & du grand effet de ma Manipulation, qui, avec les plus mauvais raiſins, donne le meilleur Vin du pays, au lieu d'en être le pire, ainſi que l'étoit celui qui avoit été fait des mêmes raiſins, mais d'une autre maniere.

Ma Manipulation n'auroit d'autres garants, que les expériences authentiques & miniſtérielles que je viens de rapporter, qu'il ſeroit impoſſible, ſans doute, d'en nier la ſupériorité & les grands effets; mais ces effets, ainſi qu'on le verra par la ſuite des expériences, que je vais expoſer, ſont prouvés par-tout, & pour tous les pays.

TROISIEME EXPÉRIENCE.

L'expérience que je vais rapporter, a été faite en Picardie, par M. Guillemont, Curé de Carlepont, près de Noyon. Il a commencé à faire uſage de ma Manipulation dès l'année 1771, &

n'a ceſſé depuis de la ſuivre. Voici la Lettre qu'il me fit l'honneur de m'écrire, le 30 Novembre 1774.

» J'ai vendangé, Monſieur, le 17 Octobre dernier, » égrapé & foulé, le 18, vers le ſoir; le 19 matin, le » marc étant bien monté, j'introduiſis, au fond de la » cuve, un cinquieme des raiſins bouillans, par le moyen » de l'entonnoir à long tuyau, ce qui produiſit la fer- » mentation la plus forte pendant quarante-huit heures; » après leſquelles, ayant trouvé encore de la douceur » dans le Vin, ce ne fut que neuf heures après que je » le trouvai entiérement fait; de ſorte qu'après avoir » arroſé le marc avec ſix ſeaux, tirés par la canelle, & » laiſſé repoſer trois heures, je le tirai. Ma cuve a été » couverte immédiatement, avec un fond de planches » non attachées enſemble, comme vous le recommandez, » car je n'oublie rien de ce qui peut procurer un meilleur » effet.

» Ma petite cuvée étoit compoſée de preſque tous raiſins » noirs, dont une très-petite partie approchoit de la ma- » turité, & le reſte étoit, ou ſec, ou pourri, ou verd, à » cauſe que ces raiſins étoient le reſte de la gelée du » printemps, qui détruiſit toutes les ſecondes grappes, & » endommagea tellement les premieres, qu'elles languiſ- » rent beaucoup, & ne furent garnies que de grains très- » inégaux. Je viens de goûter ce Vin; il eſt d'une très- » belle couleur & fort vive, préſente au nez une bonne » ſeve, & au palais, du corps & du feu, ſans ſentir au- » cunement, ni le pourri, ni *le raiſin bouilli*; de ſorte » que donnant ce Vin ſans dire d'où il vient, il eſt im- » poſſible au meilleur gourmet de décider qu'il eſt de » mon crû on l'eſtime *un tiers plus* que les meilleurs

» Vins de l'endroit ; & moi je proteſte que je n'en don-
» nerois pas un muid pour deux des autres. C'eſt à vous,
» Monſieur, que j'en ai l'obligation ; c'eſt à vos expé-
» riences multipliées, & ſi variées depuis dix ans, que
» je dois l'art de faire quelque choſe avec rien. Vous
» avec ſemé, & les autres moiſſonnent. Que ne ſuis-
» je, &c.... Mais ce que je ne puis faire, j'ai la confiance
» que le Gouvernement le fera. Il eſt trop judicieux,
» pour laiſſer ſans récompenſe ceux dont les travaux &
» les recherches ſont ſi utiles à l'Etat (L'expérience
a prouvé, juſqu'à ce moment, que M. le Curé de Car-
lepont, & bien d'autres qui ont penſé comme lui,
avoient tort, ſans doute, de pouſſer ſi loin la confiance).
» J'ai fait goûter de mon Vin à des Seigneurs, qui en ont
» été ſatisfaits. En général, je ne trouve guère de Vins ſi
» brillans que le mien, quoique j'en boive de meilleurs :
» cela vient, ſans doute, de ce que ces Vins, d'ailleurs
» mal faits, n'ont fermenté qu'imparfaitement, & qu'il
» y reſte toujours quelques parties de moû non conver-
» ties en Vin, ce qui, ſuivant les années, peut les rendre
» plus agréables d'abord, mais qui les expoſe enſuite à
» graiſſer, &c, comme je l'ai vu arriver aſſez ſouvent,
» & récemment à du Champagne non commun, de la
» récolte de 1773, d'où je conclus, avec vous, qu'il eſt
» dangereux *de tirer le Vin ſur le doux*, & avant qu'il
» ſoit entiérement fait. Je ſuis, &c. »

Au mois de Décembre dernier, M. le Curé de Carlepont me fit l'amitié, non-ſeulement de m'informer du réſultat de ſa derniere expérience, mais encore de m'en donner des détails très-étendus & très-intéreſſans. C'eſt ce que

font quelques-unes des perſonnes qui me font l'honneur de m'écrire; mais ce que le plus grand nombre néglige beaucoup trop. Les bornes que je me ſuis preſcrites ne me permettent point de rapporter ici tous ces détails; mais, dans la vue de perfectionner l'inſtruction, je vais préſenter les obſervations qu'ils ſemblent rendre néceſſaires.

La premiere, c'eſt que, quoique j'aie dit qu'en général, un vingtieme en raiſins bouillans fut ſuffiſant, il eſt pourtant beaucoup de cas où il peut être avantageux d'en mettre une plus grande quantité. Lorſque les vendanges ſont très-froides, lorſque le Vin ſe fait dans de petits vaiſſeaux, lorſque la vendange ne forme qu'une petite épaiſſeur, comme dans la premiere expérience que j'ai rapportée, où la cuve portoit cinq pieds deux pouces de haut, & la vendange n'en occupoit que deux : dans tous ces cas, & quelques autres encore, le double de raiſins bouillans, & quelquefois davantage, ne peut produire qu'un très-bon effet, & devient par-là néceſſaire.

La ſeconde, que la deſcenſion du marc eſt d'autant plus grande, plus prompte & plus ſenſible, que ſon élévation, ou l'ébullition, a été plus rapide, & s'eſt faite en moins de temps. Une fermentation fortement excitée,

& conduite comme elle l'a été dans la ſeconde expérience, s'établit toujours promptement, quelles que ſoient les années ; ſes progrès ſont prompts, les degrés de ſon ébullition & de l'élévation du marc, ne ſe meſurent point, comme dans les petites fermentations, par 12 ou 15 lignes de progreſſion par 24 ou 36 heures : dans un pareil eſpace de temps, à prendre du moment où la fermentation a commencé ſenſiblement à s'établir, & la liqueur à ſe gonfler, ne fût-ce que de quelques lignes, l'ébullition & l'élévation du marc, ſont preſque toujours parvenus à leur plus haut degré, & la rapidité de la deſcenſion du marc eſt en proportion, quoique *hors certains cas, cette deſcenſion ne ſoit jamais d'autant de degrés que l'a été l'élévation ;* auſſi, n'ai-je jamais prétendu dire le contraire : je n'ai voulu dire autre choſe, ſinon, que lorſque le marc, après s'être élevé rapidement, comme il le fait toujours dans mes fermentations, ceſſoit de deſcendre, & étoit affaiſſé, c'eſt-à-dire, ſans mouvement ſenſible, ou bien ſenſible, n'importe à quel point de la deſcenſion, on pouvoit partir de cette indication, pour décuver le Vin, plus ou moins d'heures après. C'eſt ainſi qu'avant la derniere vendange, je m'en étois expliqué à M. le Curé de Carlepont lui-même, & à un grand nombre

d'autres. D'ailleurs, les principes ſur leſquels je fondois cette indication, en expliquoient aſſez les vues & l'eſprit.

La troiſieme, qu'aucune indication pour le décuvage des Vins, ne peut diſpenſer de la néceſſité de goûter le Vin avant de le tirer, & de le goûter même de temps à autre, & aſſez fréquemment, lorſque, par la diminution des phénomenes de la fermentation, on ne peut douter que le Vin ne ſoit fortement en train de ſe faire. Si le goût ſeul n'eſt pas toujours un juge infaillible, il eſt néceſſaire au moins de ne pas procéder ſans ſon avis.

La quatrieme, qu'il ne faut jamais laiſſer refroidir le Vin dans la cuve, ou autrement dit, attendre, pour le tirer, qu'il ſoit froid. On peut le décuver, comme je l'ai dit dans l'Expérience précédente, pluſieurs heures après qu'il eſt fait, mais non plus tard; autrement, outre les autres inconvéniens très-graves qui, ſuivant les circonſtances, pourroient en réſulter, il ſeroit impoſſible que le Vin, s'il n'avoit pas été égrapé, ne ſe chargeât par excès, de l'acide de la rafle, & ne devînt ferme au point d'en devenir dur & âpre.

La cinquieme, qu'il eſt hors de doute que la grappe ne donne plus de fermeté aux Vins, & ne les rende par-là, moins promptement

potables que s'ils avoient été égrapés ; mais je n'ai conſeillé de laiſſer la grappe, (ou du moins, ç'a été mon principal objet) que pour pouvoir conſerver plus long-temps les Vins. Les perſonnes qui déſirent avoir des Vins plus préſens & plus prompts, moins fermes, ou même moins durs, peuvent égraper, & feront bien d'égraper ; mais leurs Vins ſeront moins ſolides, & dureront moins que s'ils n'avoient pas été égrapés. Au reſte, la nouvelle eſpece de Vin que j'ai imaginée pour prolonger la durée des Vins, laiſſe à chacun la liberté de ſuivre ſon goût, ou de ſe conformer au beſoin des circonſtances, ſans en redouter aucunement les ſuites.

Voici maintenant le réſultat de l'expérience à l'occaſion de laquelle j'ai fait les obſervations qui précédent : elle a été faite au mois d'Octobre dernier. Les raiſins, à la différence de la premiere expérience, que j'ai rapportée dans cet article, n'ont point été égrapés, ou du moins, il n'y a que ceux deſtinés aux chaudieres qui l'aient été. Le Vin a été décuvé le 20 Octobre. « Quand je l'ai tiré, dit M. le » Curé de Carlepont, il répandoit une odeur » agréable de Vin fait, mais il étoit âpre & » très-ferme, d'une couleur nette & brillante, » ſans aucun goût de terroir, de pourri, ni de

» moiſi ; il n'a remué aucunement dans la piece, » & je l'ai bondonné dans les vingt-quatre » heures. J'en ai filtré, que j'ai fait goûter à » un bon gourmet, qui l'a trouvé tel que je » l'ai dépeint, ſans aucun autre goût que celui » de grappe. Il a eu la curioſité de le mettre » à l'eſſai, dans une phiole non bouchée, & » il s'eſt ſoutenu clair & ſentant toujours le » Vin, & ſans ſe décompoſer, pendant cinq » ſemaines, ce qu'il n'a pas trouvé encore dans » les autres Vins. Je viens d'en faire goûter à » la même perſonne, & elle l'a trouvé un peu » adouci ».

On voit, par ce réſultat, que le Vin de M. le Curé de Carlepont a, à-peu-près, toutes les qualités qu'il étoit poſſible à l'art de lui donner. Ce Vin a été fait avec des raiſins dont la plus grande partie n'étoit point foncierement mûre, & il y en avoit, porte la Lettre, beaucoup de pourris & de moiſis, & cependant le Vin n'en a aucunement le goût ; la couleur en eſt nette & brillante, & il s'eſt ſoutenu pendant cinq ſemaines à l'air ſans ſe décompoſer, ce qui n'eſt arrivé à aucun autre. Son ſeul défaut apparent eſt d'être âpre & très-ferme ; mais outre que cette âpreté étoit déja adoucie deux mois après, & que le Vin n'auroit été que ferme, s'il l'eut tiré plutôt, c'eſt que cette dureté,

cette fermeté, eſt préciſément une qualité, & une qualité qui manque à tous les Vins de la derniere récolte; en ſorte que ce défaut, qui, en ſoi, & ſur-tout dans une année comme la derniere, n'eſt point un défaut, eſt une qualité particuliere à ce vin, & preſque unique. Cette expérience, ainſi que la précédente, eſt donc une nouvelle preuve, & de la ſingularité, & de l'excellence de ma Manipulation.

Je me ſuis beaucoup étendu ſur les expériences dont je viens de rendre compte, parce que M. Guillemont exécute ma Manipulation depuis 1771 avec un ſuccès conſtant & toujours ſoutenu, & que, dans le nombre des perſonnes qui me font l'honneur de correſpondre & de coopérer avec moi, il n'y en a aucune qui mette, dans ſes opérations, plus d'ordre, plus d'exactitude & d'habileté, qu'il n'en met dans toutes les ſiennes.

QUATRIEME EXPÉRIENCE.

C'eſt une vérité prouvée avec la plus parfaite évidence, par la premiere expérience que j'ai rapportée, & par celles de M. le Curé de Carlepont, dont les Vins ont été faits de raiſins de treilles tenues en berceaux, qu'à l'aide de ma Manipulation, on peut faire de bons Vins avec de mauvais raiſins, ou au moins, avec

des raiſins très-verds. Quelques-uns de nos Chymiſtes, *ex profeſſo*, qui ne comprennent point cette vérité, parce qu'ils n'en trouvent point les raiſons dans leur Chymie, ont d'autant plus de peine à la croire, que, quoi qu'ils en puiſſent dire, ma Manipulation leur étoit auſſi inconnue, que ma doctrine ſur la fermentation eſt oppoſée au peu qu'en ont dit les plus grands Maîtres: mais leurs doutes, quels qu'en ſoient les motifs, ne peuvent détruire les faits, & les faits prouvent ce que je viens d'avancer.

On pourroit en tirer de très-grandes conſéquences, dont les unes ſeroient très-avantageuſes aux provinces qui ont des Vignobles, & les autres, aux pays qui n'en ont pas, ou n'en ont plus: mais, ſi les circonſtances me le permettent, j'en pourrai parler ailleurs; pour le moment, je n'ai d'autre deſſein que d'ajouter une nouvelle preuve de la certitude & des bons effets de ma Manipulation, à celles que j'ai déja expoſées: c'eſt dans cette vue que je donne la Lettre qui ſuit.

..... « J'ai déja eu l'honneur, Monſieur, de vous marquer, qu'en 1776, je fis, d'après vos principes, un demi-muid de Vin rouge, lequel, en 1778, a été bu pour du Saint-Denis-en-Val. En 1777, j'eus à peine aſſez de raiſins pour les merles & le deſſert. En 1778, je ne pûs faire que douze pots de Vin, que je ne laiſſai

» point cuver. Je l'entonnai de ſuite dans un barillet, &
» vu la défectuoſité de maturité, j'y ajoutai, &c. En
» 1779, je fis quatorze pots de Vin, que je traitai comme
» l'année précédente, &c. Enfin, ma vendange de cette
» année m'a procuré trente-ſix pots de Vin rouge, cuvé
» & tiré d'après vos leçons ; il eſt en cave, bien bon-
» donné, & il promet beaucoup.

» Mais en vain je change, chaque année, la taille &
» la culture de ma vigne, elle ne porte rien, quoique
» depuis qu'elle exiſte, les gelées du printemps n'en aient
» pas brûlé un bourgeon, tant elle eſt bien expoſée &
» abritée. Elle pouſſe énormément en bois, & c'eſt tout.
» Je viens d'en éclaircir les ceps, pour voir ſi je ſerai plus
» heureux ; ſinon, j'ai pris le parti de l'arracher totale-
» ment. Qu'elle produiſe enfin, & guidé par vos docu-
» mens, je ne ſerai pas embarraſſé pour en faire du Vin
» ſalubre & agréable ; mais faute de ſujet, je ne puis
» communiquer la conviction intime de l'infaillibilité de
» vos principes, & de la facilité de les pratiquer, pour
» peu que l'on ſoit docile, & revenu des préjugés.

» J'ai l'honneur d'être avec la plus reſpectueuſe eſ-
» time, Monſieur, votre très-humble, &c. D'AMBOURNAY,
» Secrétaire-Perpétuel de la Société Royale d'Agriculture
» de Rouen ».

La Lettre eſt du 4 Décembre 1780.

Le petit Vignoble de M. d'Ambournay eſt ſitué à quatre lieues au levant de Rouen. Il m'avoit déja fait l'honneur de m'annoncer ſes premiers ſuccès, dans une Lettre du 9 Janvier 1775, où il me marquoit, entr'autres choſes :

« Quant à moi, je ſuis convaincu de l'infaillibilité » de vos principes, par la petite expérience que j'en fis » en 1772, ſur 20 pots extraits de raiſins très-inégale- » ment mûrs, & dont cependant le Vin étoit bien co- » loré, fin & eſt encore potable. Il n'a tourné, ni à » l'aigre, ni à l'amertume, ni à l'huile. J'ai goûté hier » une des deux bouteilles que j'avois exprès conſervés, » & c'eſt d'après cette dégustation, que je vous fais ce » rapport. Cette vendange fut celle de 1772. C'étoit le » premier fruit que rapportoit cette vigne; par conſé- » quent, les pores ouverts de ce bois trop jeune ne » pouvoient donner une ſeve bien élaborée. La quantité » étoit trop petite pour le vaiſſeau dans lequel je ména- » geai la fermentation. Cependant, malgré tous ces déſa- » vantages, le Vin s'eſt très-bien conſervé, & s'eſt trouvé » aſſez bon pour que j'aie pu le faire boire, au bout » d'un an, pour du Vin d'Andeſy ».

Je ne m'arrêterai point à tirer la conſéquence de ces nouveaux faits, elle ſe préſente aſſez d'elle-même; mais j'obſerverai, à l'égard du peu de produit de la Vigne, qu'il ne peut avoir que deux cauſes: ou la mauvaiſe nature du plant, qui, ayant été pris ſur des ſujets trop foibles ou trop vieux, ſeroit, par cette raiſon, incapable de retenir & de produire du fruit, ou la trop grande ſurabondance de la ſeve, comme j'ai eu occaſion de le remarquer dans quelques-unes de mes propres vignes; mais alors rien n'eſt ſi facile que le remede: j'en ai éprouvé moi-même l'efficacité ſur pluſieurs ceps, qui,

au bout de quinze ans de plantation n'avoient pas encore donné de fruit, quoique, toutes les années, la pouſſe en fût des plus vigoureuſes. J'ai donné ce moyen à M. d'Ambournay; & je ne doute point que s'il lui eſt parvenu aſſez à temps pour en faire uſage cette année, ſa vigne, ſi le mal tient à cette cauſe, ne produiſe, par la ſuite, autant qu'elle a peu produit juſqu'à préſent.

CINQUIEME EXPÉRIENCE.

Cette expérience a été faite en 1774, à Neuviller, actuellement Chaumont-ſur-Moſelle, à cinq lieues de Nanci, en préſence de M. de la Galaiſiere, alors Intendant de Lorraine, & aujourd'hui d'Alſace, ſur ſix cuvées, qui ont rendu environ quatre-vingts pieces de Vin.

A l'exception d'une cuvée, formée en grande partie, de raiſins fins ou pineau, toutes les autres ont été compoſées de raiſins communs, appellés, dans le pays, raiſins de groſſe race. La derniere cuvée, à la différence des autres, dans leſquelles il y avoit une grande quantité de raiſins blancs, n'étoit preſque entierement formée que de raiſins noirs communs, dont une partie pouvoit ſe regarder comme mûre, & l'autre ne l'étoit pas. La Vigne qui a fourni les raiſins de cette cuvée étoit encore jeune; mais, comme

je viens de le dire, les raiſins, pour la plus grande partie, étoient de cepage noir, ce qui eſt un très-grand avantage ; auſſi, par cette raiſon, & quelques autres, le Vin de cette cuvée, qui, aux raiſins bouillans près, n'avoit été nullement égrappée, fut-il d'une qualité ſupérieure. Il étoit excellent, & fait autant qu'il pouvoit l'être, puiſqu'il a été tiré douze ou quinze heures plus tard que le moment précis, & cependant, il étoit ſi agréable & ſi attirant, à la ſortie de la cuve, que les hommes chargés d'en preſſurer le marc ne pouvoient ſe laſſer d'en boire, & que quelques-uns d'eux, dans l'étonnement & la joie où ils étoient de l'excellence de ce Vin, me dirent, en propres termes, qu'ils ne pouvoient trop me donner de bénédictions, ſi, en façonnant leurs Vins, comme j'avois fait celui-là, ils pouvoient leur donner la même qualité, & les rendre auſſi parfaits. En effet, le Vin de cette cuvée, ſingulierement, valoit au moins, & tout au moins, les Vins du pays faits uniquement avec le pineau ou auvernat. Je n'entrerai point dans de plus grands détails ſur ces expériences ; le point le plus important eſt le réſultat, & on va le voir dans la Lettre que M. l'Intendant d'Alſace m'a fait l'honneur de m'écrire à ce ſujet, le 15 Novembre 1775 : elle eſt datée de Nanci.

« Depuis le moment, Monſieur, où je vous ai appellé » dans mon Département, pour faire l'eſſai de vos » procédés relatifs à la façon des Vins, j'ai différé de » m'expliquer ſur leurs effets, parce que je voulois en » être aſſuré bien préciſément ; ce qui exigeoit au » moins une année d'expérience. Je me crois aujourd'hui » aſſez inſtruit pour vous annoncer que les Vins de la » récolte de 1774, faits dans cette Province, d'après » votre méthode & ſous votre direction, ſont *infini-* » *ment ſupérieurs à tous ceux des mêmes cantons, fa-* » *briqués ſuivant la maniere uſitée : ils ont plus de feu,* » *plus de corps, & paroiſſent deſtinés à ſe conſerver beau-* » *coup plus longtemps.* J'ai fait ſuivre encore vos pro- » cédés cette année, & je crois, autant qu'il eſt poſſible » de juger d'un Vin fait auſſi récemment, qu'il aura la » même ſupériorité que celui de la récolte derniere. Je » vous rends avec grand plaiſir, ce témoignage, qui » remplit d'autant mieux vos vues, qu'*il eſt donné en plus* » *grande connoiſſance de cauſe.* Je ſuis, &c. DE LA » GALAISIERE ».

SUITE

DE LA CINQUIEME EXPÉRIENCE,

Contenant la ſeconde lettre de M. de la Galaiſiere, & celle que M. Bertin m'a fait l'honneur de m'écrire à ſon occaſion.

CES deux lettres ſont d'un trop grand poids pour les paſſer ſous ſilence ; mais quelques circonſtances imprévues ne m'ayant pas permis de les comprendre à temps dans la cinquieme expérience dont elles doivent faire partie, j'ai été obligé de les faire imprimer ſéparément. Voici d'abord la lettre de M. de la Galaiſiere.

« *A Chaumont ſur Moſelle, le 14 Juillet 1777.*

» Mon premier ſoin, en arrivant ici, Monſieur, a été » de m'aſſurer de l'état des Vins que vous avez faits » ſous mes yeux en 1774, d'après les procédés que vous » avez publiés. Je dois vous rendre ce témoignage, que » ces Vins ſont encore très-bons, quoique dans la ma- » niere ordinaire de les faire, ils n'euſſent pas pu ſe » conſerver plus d'un an. A la vérité, ils commencent » à exiger d'être bientôt vendus ; mais je regarde

» comme *un très-grand avantage, de pouvoir, par l'effet de vos Procédés, conserver plus de trois ans, des Vins qui auparavant ne pouvoient passer l'année.*

» Je vous dois encore ce témoignage, que tous mes » voisins, frappés de cet avantage & de la supériorité de » la qualité de vos Vins, s'empressent de suivre votre méthode; de façon, Monsieur, qu'il est très-» constant que vous avez rendu un très-grand service à » cette branche d'Agriculture dans ce pays-ci. Je m'empresse de vous rendre cette justice, & je serai fort aise » que ce témoignage, *fondé sur la plus exacte vérité*, » puisse vous procurer tous les avantages que vous en » pouvez attendre.

» Vous observez avec raison .....

» Je suis, &c. DE LA GALAISIERE ».

Cette lettre, avec quelques faits, me fourniroit matiere à beaucoup d'observations, mais je n'en ferai qu'une, c'est que par le caractere public du Magistrat qui y atteste, elle est une preuve complette & en même temps authentique de la double propriété qu'a ma Manipulation d'améliorer les Vins, & d'en prolonger considérablement la durée.

Antérieurement à cette lettre, au mois de Septembre 1776, M. Martin, économe non moins éclairé qu'honnête & judicieux, m'avoit fait l'amitié de m'écrire de la Terre de M. de la Galaisiere, dont il étoit alors Régisseur:

« En 1773, les Vins de M. de la Galaisiere ne se sont » pas vendus plus de cinq à huit livres la mesures *en*

» *bonne année*. Le Vin fait des mêmes Vignes, condi-
» tionné ſelon vos principes, ſe vend à préſent de dix
» à quinze livres dix ſols la meſure, *en bonne année* ».

Ainſi, amélioration, conſervation & augmentation de la valeur vénale. On avouera ſans doute que tout cela a ſon prix. Voici maintenant la lettre dont M. Bertin a bien voulu m'honorer: elle eſt du 8 Août 1777.

« J'étois bien perſuadé, Monſieur, que toutes les per-
» ſonnnes qui ſe ſerviroient de votre méthode pour faire
» les Vins, ne pourroient que s'en louer. Si vous étiez
» dans le cas d'en prouver la ſolidité & les avantages
» par les principes que vous avez établis, l'expérience
» eſt encore venue à l'appui, & a bien confirmé les ſuc-
» cès qu'on avoit lieu d'eſperer de vos procédés: *J'en ai*
» *vu les effets par moi-même, & je ſuis inſtruit d'ail-*
» *leurs de l'utilité dont ils ont été dans nombre d'endroits.*
» C'eſt un témoignage que je vous ai déja rendu dans
» pluſieurs de mes lettres & que je vous renouvelle
» avec plaiſir. Vous êtes bien le maître de me citer,
» en vous ſervant de mes lettres & de celles de M. de
» la Galaiſiere, qui juſtifient toujours mieux l'excellence
» de votre méthode, *& tout le bien qu'on peut s'en pro-*
» *mettre. En vous rendant la juſtice qui vous eſt due....*
» Je ſuis, &c. BERTIN ».

Que malgré tous mes efforts & des témoignages d'un ſi grand poids, & tant d'autres, les Vins, depuis dix ans, n'ayant été en général, ni meilleurs, ni moins perdus ſuivant les années, c'eſt, ce me ſemble, ce qu'il eſt

difficile de comprendre, mais ce qui ne doit pas l'être, c'eſt qu'après un pareil Exemple, je refuſe mes autres découvertes juſqu'à ce qu'elles me ſoient aſſez demandées pour n'avoir plus à craindre qu'elles ayent le même ſort, & pour ne pouvoir plus douter que l'uſage ne les rende d'une utilité *générale.*

SUITE

SUITE DES EXPÉRIENCES

De la nouvelle Manipulation des Vins.

SECONDE PARTIE.

SIXIEME EXPÉRIENCE.

L'Expérience que je vais faire connoître, a été faite dans la Brie par M. David, Curé de Villiers-ſur-Morin, près de Creci. La lettre par laquelle il a bien voulu me faire part de ſes ſuccès, eſt du 17 Août 1779. Elle eſt conçue en ces termes.

» Comme depuis cinq ou ſix ans, Monſieur, que je » ſuis dans le cas, j'ai ſuivi le plus exactement qu'il » m'a été poſſible, votre maniere de faire le vin, je me » crois obligé de vous témoigner ma reconnoiſſance (com- » bien de gens pourtant s'en diſpenſent!) pour une mé- » thode qui a réellement de très-grands avantages. Je ne » vous diſſimulerai pas cependant qu'il m'a fallu du cou- » rage pour l'entreprendre & encore plus pour l'exécuter, » par la raiſon que j'en étois détourné par tous ceux qui » faiſoient, ou qui avoient vu faire du Vin ſelon l'an- » cienne routine; *mais vous vous êtes énoncé avec tant* » *de confiance* dans vos différens écrits, que j'ai cru ne » rien riſquer en ſuivant vos principes, & en conſéquence » j'ai triomphé de tous les obſtacles. *J'ai réuſſi au point* » *que j'ai beſoin de paſſer pour honnête homme afin d'être*

» *cru lorſque j'aſſure que mon Vin eſt réellement du pays* » *que j'habite.*

» Vous devinez, ſans doute, que je déſire avoir en entier le nouvel ouvrage que vous avez annoncé ſur les » Vins. J'ai déja la premiere Leçon & auſſi tôt que les » autres paroîtront, j'aurai ſoin de me les procurer: ainſi, » Monſieur, vous pouvez compter ſur moi, je vous en » donne ma parole, & j'ai l'honneur d'être avec toute » la reconnoiſſance que doit vous mériter un travail auſſi » ſingulièrement utile que le vôtre, votre très-humble & » très-obéiſſant ſerviteur, DAVID, *Curé de Villiers* ».

Cette lettre me donne occaſion de faire pluſieurs remarques importantes.

La premiere, qui tend à me juſtifier de la ſuffiſance apparente qu'on pourroit peut-être me reprocher dans pluſieurs de mes Ouvrages, eſt que, quoique la modeſtie, quand elle eſt ſincere, ſoit une choſe très-louable & très-belle, il eſt des cas, où, pour l'intérêt même de l'inſtruction, il eſt néceſſaire d'oppoſer aux dédains affectés de l'envie & à la morgue de l'ignorance, la confiance la plus aſſurée, & même une ſorte de fierté ou de ſuffiſance.

La ſeconde, que l'inſtruction publique & tout l'appareil impoſant de l'inſtruction publique ſont d'autant plus néceſſaires, que les eſprits ſont moins diſpoſés à la recevoir. Plus les obſtacles ſont grands, & plus les efforts doivent l'être auſſi; autrement ce ſeroit, non-ſeulement enfouir les talens, mais encore abandonner la

chose publique & les récoltes mêmes à la discrétion & à l'imbécillité de l'ignorance.

La troisieme, que les termes dans lesquels M. le Curé de Villiers s'explique sur les effets de ma Manipulation en démontrent l'excellence de la maniere la plus énergique & la plus convaincante, d'autant que je n'ai l'honneur de le connoître directement ni indirectement, & qu'il ne peut y avoir que la force de la vérité qui l'aie porté à s'exprimer aussi fortement.

SEPTIEME EXPÉRIENCE.

M. Stamm, dont l'expérience, ou plutôt les expériences font la matiere de cet article, est Négociant à Strasbourg, & fait, je crois, le commerce de Vins en gros. Depuis 1772 jusqu'à présent, il n'a cessé de suivre ma Manipulation, & il l'exécute, ainsi que toutes les personnes dont j'ai parlé & je parlerai ci-après, avec une parfaite exactitude & la plus grande intelligence.

Dans sa lettre du 16 Novembre 1775, il me marque entre autres choses :

« Mes Vins de 1773 & 1774, sont excellens » & d'une odeur supérieure à ceux de beaucoup » de particuliers qui ont leurs vignes dans les pre- » miers cantons ; car il faut observer que le mien devroit » être moindre, puisque j'achete les raisins des pauvres » gens, qui ne peuvent faire une cuvée, & cependant

» le mien a surpassé celui des propriétaires. Je m'étonne, » Monsieur, qu'il se trouve des hommes assez ennemis » de la vérité pour chercher à déprimer le mérite, ou » du moins la nouveauté de vos découvertes. Comme je » suis curieux de donner à mes Vins, toute la qualité qu'ils » peuvent avoir, je me suis procuré tous les ouvrages qui » ont paru sur cette matiere, & je puis assurer que c'est » dans le vôtre seul que j'ai trouvé les procedés que vous » enseignez, si ce n'est en partie, & en très-petite par- » tie, dans ceux qui ont écrit après vous & qui vous » ont copié ».

M. Stamm m'a fait passer, à la fin de l'année derniere des détails très-intéressans que je désirerois bien pouvoir transcrire ici; mais comme ils sont trop étendus pour cela, je me bornerai à dire qu'il m'y fait part de la continuité de ses succès sur ses Vins de la haute & de la basse Alsace, & qu'il confirme, par ses propres expériences & différens exemples, les principes que j'ai établis sur les grands avantages de la grappe ou rafle pour la conservation des Vins.

HUITIEME EXPÉRIENCE.

Je n'ai eu l'honneur de voir qu'une fois en 1775, M. le Comte de Livene, dont je vais rapporter la lettre; mais j'ai eu lieu de reconnoître, qu'il étoit très-instruit dans les matieres d'économie rurale, & qu'en ce genre, il est un amateur non moins éclairé que curieux.

C'eſt un mérite, qui dans tous les ordres, n'eſt rien moins que commun, & que j'ai pourtant été aſſez heureux de rencontrer dans pluſieurs perſonnes très-conſidérables, & en dernier lieu chez un très-grand Seigneur, qui, dans la culture des terres & la plantation des bois, a eu, par des voyes très-ſimples, mais nouvelles & très-fines, des ſuccès dont aſſurément on ne trouveroit aucun exemple dans tous nos livres d'Agriculture. Il eſt fâcheux ſeulement que ces traits ſoient ſi rares; mais on a trompé ſi ſouvent les hommes, on leur a donné ſi ſouvent du faux pour du vrai, du bon pour ce qui ne l'étoit pas, que, lors même que je me plains de leurs préventions & de leur indolence, je ſuis preſque tenté moi-même de les exculer. Il eſt pourtant vrai que je ne les ai jamais trompés, tous les moyens que je leur ai enſeignés, ſont ſimples, économiques & ſûrs. On va en voir une nouvelle preuve dans la lettre qui fait le ſujet de cet article. Elle m'a été écrite de Balan en Saintonge, le 29 Septembre dernier.

» Je n'ai pu juſqu'à préſent, m'écrit M. le Comte de » Livene ſuivre bien exactement votre procédé ſur la ma- » niere de faire le Vin. Vous ſavez, Monſieur, ce que je » vous ai dit à Paris à ce ſujet, l'année 1775. J'ai preſ- » que toujours été abſent dans cette ſaiſon, ou malade. » Seulement j'ai laiſſé plus cuver mon Vin, j'y ai mis

» du raisin frais, égrené avec attention, & que j'avois » fait bouillir suivant votre méthode, & je m'en suis très- » bien trouvé, le Vin étoit plus délicat, plutôt en état » d'être bu, s'*est parfaitement conservé*, soit pour le goût, » soit pour la couleur, & je trouverois, soit ici, soit en » Touraine, où j'ai envoyé de mon Vin de Balan pour » le comparer à celui que je fais faire à Cingé, cent té- » moins dignes de foi qui diroient comme moi, que le » Vin, fait en grande partie, suivant votre méthode, » est supérieur en tout au Vin ordinaire du pays, *au* » *point de ne lui ressembler en rien.* J'espere que je serai » plus instruit l'année prochaine, après que j'aurai lu & » médité votre dernier procédé, & certainement je met- » trai toutes vos leçons en pratique avec l'attention la plus » scrupuleuse. Vous pouvez compter, Monsieur, que je » souscrirai pour vos différens ouvrages quand vous m'au- » rez instruit du temps & des conditions, & je ferai en- » sorte de vous procurer alors des Souscripteurs. J'ai, » comme je l'ai déja remarqué, laissé cuver mon Vin » plus de temps suivant ce que vous m'observâtes à ce » sujet en 1775, & j'ai éprouvé que vous avez raison, & » que je me trompois. Je suis, &c. DE LIVENE ».

Après les remarques que j'ai faites sur les expériences précédentes, je n'ai pas besoin sans doute d'en faire de nouvelles sur celle-ci. J'observerai seulement que quoique j'aye dit en termes équivalens, dans mon Procédé pour la Manipulation des Vins que, dans la vue de leur donner la plus grande perfection possible, il falloit n'omettre aucune des opérations que je conseille; cependant il est très-vrai, sur-tout

en certaines années, qu'il ſuffit d'en pratiquer une grande partie pour donner aux Vins une ſupériorité marquée, pourvu que d'ailleurs cette partie des opérations ne ſoit pas contrariée par une mauvaiſe Manipulation dans la conduite de la cuve; mais il n'en eſt pas moins vrai auſſi que pour réuſſir completement il faut tout faire, & qu'il eſt avantageux de tout faire.

NEUVIEME EXPÉRIENCE.

La Manipulation des Vins, de quelque côté qu'on la regarde, ſoit par rapport à l'Agriculture, ſoit par rapport à la Médecine ou à la ſanté des Citoyens, ſoit par rapport au commerce intérieur & au commerce extérieur dont les Vins ſont la principale branche, ſoit par rapport aux Finances, eſt de toutes les parties de la Chimie la premiere, & bien certainement la plus intéreſſante, au moins en France, mais elle étoit auſſi la moins connue. C'eſt moi qui le premier & le ſeul, y ai porté la lumiere. Cette lumiere étoit bien néceſſaire, mais en même temps, il n'étoit guères poſſible qu'elle n'offuſquât certains yeux, & qu'elle ne déplût à un certain ordre de perſonnes. A la vérité on ne pouvoit nier l'efficacité de ma Manipulation; mais l'égoïſme & l'envie, quand ils ſont puiſſans, ne manquent jamais de moyens, parce

que tous leur ſont bons. Ils en avoient un ſurtout contre lequel il m'étoit impoſſible de me défendre; ce ſont les papiers publics qui, pour la plûpart, étoient dans leurs mains ou à leur dévotion. Encore une fois on ne pouvoit pas y nier l'efficacité de mes découvertes, mais on pouvoit n'en rien dire ou les préſenter avec tant d'indifférence & de froideur, qu'elles ne puſſent faire ſur le Public aucune ſenſation. On pouvoit taire les faits, & par conſéquent ſupprimer les preuves. A ces premiers moyens ſi dangereux, on pouvoit en ajouter beaucoup d'autres, & on n'en a négligé aucun, & de tout cela, il en eſt réſulté, par des conſéquences, qu'il ſeroit trop long de déduire, que je n'ai encore donné qu'une partie de toutes mes découvertes, & pour ne parler ici que des Vins, que la plus riche de nos récoltes a été avilie & ſouvent perdue, au moins en partie, où elle ne l'auroit pas été, puiſqu'ainſi qu'on l'a déja vu, & qu'on va le voir, ma Manipulation a la double propriété d'améliorer & de conſerver les Vins. C'eſt pour prouver de nouveau cette vérité & un des faits que je viens d'expoſer, que je vais rapporter le certificat & la lettre qui ſuivent.

Ce certificat m'a été donné par vingt-deux Notables de la ville de Chartres, dont pluſieurs, à l'imitation de M. l'Abbé de la Chambre, Cha-

noine de l'Eglise de ladite Ville, exécutent ma Manipulation depuis 1772 ou 1773.

« Nous soussignés tous propriétaires de Vignes dans » le pays Chartrain, sur la demande qui nous a été faite » par M. Maupin, de dire notre avis sur la pratique » des procédés établis dans son Livre intitulé *L'Art de* » *faire le Vin rouge*, &c, déclarons que les procédés de » cet Auteur étoient inconnus, avant lui, dans notre » Province; que ces principes, pour la manipulation des » Vins rouges, sont excellens, étant exactement observés » à tous égards; que les instrumens dont il veut qu'on » se serve pour la manipulation des Vins, sont d'un usage » des plus utiles, nécessaires, & la plupart, tels que » l'entonnoir & le fond de planches pour couvrir immé- » diatement le marc, aussi inconnus dans notre Province, » que l'étoient les procédés de cet Auteur, avant la pu- » blication de ses découvertes. Que les Vins de notre pays, » exactement faits suivant ses principes, sont d'une bonté » supérieure à tous autres tant relativement à la verdeur » dans le défaut de maturité dans la vendange, que » pour le goût, le corps, la finesse & la durée; & qu'ils » deviennent, par ce moyen, *transportables par-tout où* » *l'on veut, comme il a été expérimenté, & sans rien* » *perdre de leur qualité.* En foi de quoi, nous avons signé » le présent Certificat, à Chartres, le 27 Février 1776. » *Signés*, l'Abbé de la Chambre, Chanoine de l'Eglise » de Chartres; l'Abbé de Géraldin, Chanoine de Char- » tres: le Roux, l'aîné, ancien Echevin, & ancien grand » Juge-Consul, le Maire de Croui, Avocat du Roi; » F. Charles Muley, Procureur de l'Abbaye de Saint- » Pierre de Chartres; Coubré, Conseiller au Bailliage; » F. Corneille, de Paris, Gardien des Capucins de

» Chartres; DIONIS, Ecuyer, Seigneur du Séjour; ROM-
» MERY, Chanoine de Saint-Piat; l'Abbé DE LANGLES,
» Chanoine de l'Eglise de Chartres, grand Pénitencier;
» GARNIER DE LIGAUDRY, Directeur des Postes de Char-
» tres; HOREAU, Procureur au Présidial; JULLEAU, pere,
» ancien Echevin & Doyen des Grands-Juges Consuls;
» GRADET, Ecuyer, Seigneur de Vauvenvrieres; LÉGER,
» GIRONDEAU, Marchands de Vin; l'Abbé DE BOSREDON,
» Chanoine de la Cathédrale de Chartres; MERCIER,
» Chanoine de l'Eglise de Chartres; CHEDDÉ, Maître
» de l'Hôtel-Dieu de Chartres; l'Abbé CORBIN, Chanoine
» de Chartres; DAVID DEXHERAUST, Chanoine & Chefe-
» cier de l'Église de Chartres; GRAMMONT, Directeur
» des Carosses; & enfin, MARCHAIS, pour Monseigneur
» l'Evêque de Chartres ».

Je pourrois ajouter à ce Certificat, un assez grand nombre d'autres qui m'ont été envoyés en même temps de différentes Provinces, & entr'autres, de la Champagne & du Dauphiné, & desquels il résulte, clair comme le jour, d'un côté, qu'une grande partie des opérations, ainsi que les instrumens dont j'indique l'usage, n'étoient nullement connus, & de l'autre, que les opérations qui l'étoient, sont pratiquées d'une autre maniere, dans d'autres temps, & à l'égard de quelques-unes, dans une toute autre proportion que je ne l'enseigne, & par conséquent, que tout ce qu'on a dit, écrit & rapporté de contraire à ces faits, est absolument faux & controuvé par la jalousie, ou par

l'intérêt perſonnel ; mais mon objet, en ce moment, n'eſt que d'établir les propriétés de ma Manipulation, pour l'amélioration & la conſervation des Vins. C'eſt dans cette vue que j'ai produit le certificat que je viens de rapporter.

Mon deſſein étoit de m'en tenir à ce Certificat ; mais dans le moment même, je viens de relire la derniere Lettre que M. l'Abbé de la Chambre m'a fait l'honneur de m'écrire, & je l'ai trouvée ſi expreſſive, que j'ai cru ne pouvoir me diſpenſer d'en tranſcrire au moins une grande partie. Cette Lettre, en réponſe à une des miennes, eſt du 25 Novembre dernier.

« Vous avez raiſon, Monſieur ; mon Vin eſt fait & » très-bien fait, à mon ordinaire, depuis 1772, ſuivant » vos principes. Il eſt certain qu'aucun Vigneron, dans » nos cantons, & dans tous les pays, n'en a de pareil, à beaucoup près ; *tous en conviennent*, & aucun » n'oſe en faire de même, à cauſe de l'émouturage au » preſſoir, qui ſe trouve plus conſidérable dans votre » maniere que dans la leur (1). Pluſieurs ont voulu s'a-

(1) Je remarquerai, à cette occaſion, 1°. que l'obſtacle dont il s'agit, ne ſeroit que local ; 2°. qu'à moins que dans le pays Chartrain on ne ſoit, comme dans quelques cantons de la Lorraine, dans l'uſage de fouler une ſeconde fois la vendange, ou plutôt, le marc, après avoir tiré & entonné le Vin de la cuve, il n'eſt pas poſſible que l'émouturage, c'eſt-à-dire, ſans doute, le Vin qui ſort au preſſoir, par l'expreſſion du marc, ſoit plus conſidérable

» bonner, afin de ſuivre vos principes ; mais les maîtres » des preſſoir n'ont pas voulu entendre à leurs propo- » ſitions. L'année derniere, nous avons eu *beaucoup de* » *Vins gâtés*, dans le Vignoble de Chartres, qui contient » environ dix mille arpens. (*Voilà quelles ſont, & ſeront* » *toujours les ſuites de l'intérêt perſonnel & des en-* » *traves, toujours des pertes particulieres & publiques*) » le mien ſe ſoutient ſi bien, qu'il n'eſt pas poſſible » de l'avoir meilleur, pour l'avoir parfait, & le donner » pour du meilleur Bourgogne, excepté les Vins de la » premiere qualité de ce pays-là. Au bout de trois ans,

---

dans ma méthode, que dans la méthode ordinaire : il doit même l'être moins, puiſque la vendange eſt beaucoup mieux foulée, & que dans mon dernier Procédé, on doit laiſſer la grappe, qui facilite encore le foulage & le tirage, au lieu que dans le premier, on ne la laiſſoit pas, ce qui, à tous égards, fait une très-grande différence.

Si, malgré la faveur de toutes ces circonſtances, l'émouturage ſe trouvoit encore plus conſidérable, ce ne pourroit être que parce que les Vins ſeroient tirés trop tôt ; mais en général, cette précipitation ſeroit une faute, & directement contraire aux principes de ma Manipulation, qui, en la ſaiſiſſant bien dans tous les points, doit faciliter le tirage, & diminuer l'émouturage.

Quoi qu'il en ſoit, il eſt toujours fâcheux que les petits intérêts, les intérêts privés, bien ou mal entendus, croiſent partout, & ſur-tout, l'intérêt du grand nombre, ou autrement dit, l'intérêt public.

Cette conſidération n'eſt pas aſſurément la ſeule qui m'empêche de donner les Inſtructions qui me ſont ſi fortement demandées, ſur le temps le plus convenable de prendre ou couper la vendange, ſuivant les années & les circonſtances ; mais elle eſt une des principales raiſons qui m'arrêtent, & juſqu'à ce que cette difficulté ſoit applanie, ou par le vœu des Provinces, ou d'une autre maniere, je ne communiquerai à qui que ce ſoit, mes vues & mes connoiſſances ſur cette partie.

» j'en ai fait boire chez moi, qui a été bu pour du » Bourgogne à quarante ſols la bouteille. Il eſt incroyable » combien le Vin fait ſuivant vos principes, gagne de » qualité, en le gardant. Malgré tous ces avantages, peu » de perſonnes, à Chartres, ſuivent votre méthode. Comme » vous avez changé quelque choſe pour le mieux, d'après » votre premiere Imprimé, chacun attend le complément » de votre Ouvrage, au moins, pour la pratique entiere » de toutes les opérations de votre Manipulation (Je le » donne, ainſi on ne l'attendra plus). On faiſoit le Vin » de feu M. notre Evêque, pour ſa table, ſuivant votre » méthode. Juſqu'à préſent, je ne vois encore que M. » Dionis, M. Garnier de Ligaudry & moi, qui ayons » adopté vos principes. Je vous dirai cependant, que » pluſieurs Vignerons de mon canton ont ſuivi, cette » année, quelques-uns des principes de votre dernier Im- » primé, que je leur ai prêté; & un avocat au Parle- » ment, Lieutenant Général de la Juriſdiction de notre » Chapitre, qui ſe nomme M. le Tellier, & qui eſt mon » voiſin de campagne, m'a prié de lui prêter, l'année » prochaine, tous mes outils, afin de me ſuivre en tout » point, s'étant très-bien trouvé, cette année, d'avoir » ſuivi auſſi quelques-uns des principes de votre dernier » Procédé: mais j'en reviendrai toujours à dire que tout » le monde crie de ce que vous ne finiſſez point votre » Ouvrage ». (Si on crie encore, malgré celui que je donne, je ne ſais qu'y faire; mais je ſuis bien décidé à n'en pas faire plus, à moins que les choſes ne prennent une toute autre tournure).

» Il me reſte à vous dire, Monſieur, que je ferai » éclaircir, à la fin de Février prochain, deux parties » de mon petit Vignoble, d'après votre Procédé. Mon » Vigneron.... Je ſuis, &c. L'Abbé DE LA CHAMBRE ».

Cette Lettre, & le Certificat qui la précede, n'ont pas beſoin, ſans doute, d'être commentés. Les conſéquences en ſont nettes & forcées. Voici la Lettre que j'ai annoncée : elle eſt du premier Février 1781, & m'a été écrite par un Conſeiller à un de nos Parlemens. Je ne déſignerai point le papier public, par égard pour l'Auteur de l'Article, & pour éviter, autant qu'il eſt poſſible, toute perſonnalité.

« J'ai lu, Monſieur, dans le.. du mois de Novembre « dernier, une annonce concernant un nouvel Ouvrage » que vous vous propoſez de faire ſur les Vins, mais que » vous ne donnerez au public qu'autant qu'il ſera univer- » ſellement déſiré. Je ſuis d'une province où il ſera sûrement » bien accueilli. C'eſt un gros Vignoble, & on n'y ſait » pas encore faire le Vin ». (C'eſt le cas de la Bourgogne, de la Champagne, & de tous les Vignobles, ſans exception d'aucun). » En mon particulier, j'ai une Terre, où » je fais du Vin qui n'eſt rien moins que ſans défauts. Je » déſirerois fort pouvoir lui donner tout le degré de per- » fection dont il peut être ſuſceptible ; ainſi, Monſieur, » comptez que, non-ſeulement moi, mais quantité de » mes amis, & de perſonnes de ma Province, s'empreſ- » ſeront à recueillir & acheter votre Ouvrage. Je déſirerois » de tout mon cœur, que mon ſuffrage pût vous engager » à donner, le plutôt poſſible, cette ſatisfaction au public. » S'il faut, dès maintenant, ſouſcrire, je ſuis prêt à le » faire pour deux exemplaires, en mon particulier. Il eſt » heureux, Monſieur, qu'il ſe trouve des hommes auſſi » zélés que vous, pour s'occuper d'objets infiniment plus » utiles au genre humain, que mille autres, que *l'on*

» *préconiſe néanmoins bien davantage.* J'ai l'honneur » d'être avec reſpect, Monſieur, votre très-humble & » très-obéiſſant ſerviteur, DE....»

J'aurois bien des réflexions à ajouter à celle de l'Auteur de la Lettre, mais je m'en abſtiendrai, pour ne pas déſigner l'Ouvrage : je remarquerai ſeulement, qu'on y parle de ma Manipulation, & de toutes mes autres découvertes, avec une ſi parfaite indifférence, que c'eſt vraiment en mal parler, & qu'il eſt aſſez viſible, que loin d'avoir eu en vue d'échauffer le public, on a eu au contraire l'intention très-marquée de le réfroidir. Au reſte, l'Ouvrage auquel ceci ſe rapporte, n'eſt pas le ſeul ſur lequel le public puiſſe faire la même obſervation. C'eſt un fait, que le Procédé que j'ai publié au mois de Juillet dernier, eſt plus parfait encore que celui dont l'uſage a opéré les ſuccès extraordinaires que j'ai rapportés juſqu'ici ; cependant, c'eſt en parlant de ce même Procédé, que l'Auteur d'un de nos papiers publics, qui eſt pourtant très-inſtruit des faits, finit ſon Extrait par dire froidement, que ce Procédé *peut être utile*, ou, ce qui eſt la même choſe, qu'il peut ne pas l'être. Cet Auteur n'a aſſurément rien de commun, ni à démêler avec mes découvertes ; mais il agit pour d'autres, & oublie la juſtice qui m'eſt due, & le public, qu'il doit inſtruire.

DIXIEME ÉXPÉRIENCE.

J'aurois encore une foule de preuves & d'expériences à mettre ſous les yeux du public. Je voudrois, ſur-tout, pouvoir rapporter celles de M. Remond, Docteur en Médecine à Sémur en Auxois; de M. Pottier, Receveur des Conſignations de la même Ville; de M. Martenet, Avocat du Roi à Dôle en Franche-Comté; de M. Vincent, Curé de Quincey, près Nogent-ſur-Seine, & de pluſieurs autres encore, qui ont obtenu, dans ma Manipulation, des ſuccès diſtingués: mais il m'eſt impoſſible de dire tout, & je ſuis forcé, après les faits dont j'ai rendu compte, de me borner à ceux qui me reſtent à expoſer, relativement aux Vins de la Bourgogne, de la Champagne, & même de quelques pays étrangers. Les expériences qui font le ſujet de cet Article, ont été faites en Champagne, par M. Géoffroy, Secrétaire du Roi, Honoraire à Epernay. La Lettre que je vais tranſcrire eſt du 22 Novembre 1775.

« Je ne puis, Monſieur, que me féliciter & vous remercier de la méthode particuliere que vous avez bien » voulu me confier: je l'ai éprouvée & fait exécuter, » ponctuellement, ſur une cuvée de Vin rouge de neuf » pieces, *des meilleurs crus* de la riviere de Marne. » J'ai fait auſſi deux cuvées de rouge, en partie ſuivant

vos

» vos procédés connus, & en partie, ſuivant l'ancien » uſage du pays, pour éviter la trop forte couleur.

» Il réſulte de ces expériences, que le Vin fait ſuivant » la méthode que vous m'avez communiquée, eſt plus » entrant, plus délicat, plus moëleux, & en même temps » plus fait, plus ferme, avec une plus belle couleur, ſans » être trop foncée, & qu'il a plus de corps, quoique » provenant des mêmes raiſins. L'autre eſt cependant bon, » mais il a un peu plus de piquant, comme tenant du » Vin blanc, & n'a pas l'ambroiſie, ni la parfaite couleur » de celui des neuf pieces *pour n'avoir été cuvé au degré* » *de ces dernieres.*

» Par l'énumération que je viens de vous faire, Mon- » ſieur, des qualités de ce Vin, il paroît bien démontré » d'un côté que votre méthode a la propriété de rendre » les Vins fins au moins auſſi *promptement potables* que » dans la méthode ordinaire, & de l'autre qu'elle les » rend *beaucoup plus propres à ſe conſerver, ſans leur* » *donner, ni plus de dureté ni plus de couleur, ſi on ne* » *veut.*

» Je penſe donc, comme vous l'avez annoncé, Mon- » ſieur, que toutes les fois qu'on a à craindre que la par- » faite fermentation ne communique au Vin trop de cou- » leur & de dureté, rien ne ſeroit plus avantageux que cette » méthode, non-ſeulement pour la Bourgogne & la Cham- » pagne, mais encore pour tous les vignobles en général, » où on s'attache à faire des Vins fins. Je ne connois, à » l'égard de ces Vins, que ce ſeul moyen, pour les rendre » également parfaits & durables : auſſi, ſuis-je bien dé- » terminé à en faire uſage, de préférence, *dans les années* » *de maturité.*

» Le Vin que nous avons fait enſemble, ſuivant vos » Procédés connus, à la récolte de 1773, devient toujours

» meilleur ; *tandis que tous les autres ont mal tourné, & » ſont paſſés, faute du cuvage à propos*, & de couleur. » J'en ſuis infiniment content, & des lumieres que vous » m'avez données dans la fabrication. Vos principes ſont » démontrés sûrs.

» Ce que j'admire encore dans ce Vin de 1773, c'eſt » que, malgré ſa forte couleur, ce Vin, mis en bouteilles » au mois de Novembre 1774, après avoir été ſeulement » collé deux fois, en blancs d'œufs, n'y fait pas le moindre » dépôt, & ſe trouve toujours clair & brillant. Je ne peux » l'attribuer qu'à ſa fermentation, qui, au moyen des » chaudieres & de ce que le marc a été bien couvert, a » été beaucoup plus parfaite, qu'elle n'auroit pu l'être dans » le même eſpace de temps, dans l'uſage du pays & la » façon ordinaire d'opérer, où ces nouveaux moyens de » fermentation étoient inconnus. Je ſuis, &c. GEOFFROY » DE VANDIERES ».

M. Geoffroy, par ſa Lettre du mois de Septembre dernier, m'écrit, entr'autres choſes :

» Je vous engage très-fort, Monſieur, à ne point vous » décourager. Juſtice vous ſera rendue tôt ou tard. Je ne » peux, à mon égard, & par les épreuves que j'en ai » faites depuis *ſept ans*, qu'applaudir à tous vos procédés » concernant l'amélioration des Vins. Ils devroient, de » même, être approuvés de tous le monde, & en parti- » culier de ce Vignoble ci ; mais.....Allez toujours » votre train : la gloire vous en reſtera, ainſi que l'obli- » gation & les louanges du public impartial. Je voudrois » être à portée de promulguer mon opinion, qui eſt ré- » fléchie & fondée en expérience ».

J'aurois à faire ici pluſieurs réflexions très-

intéreſſantes pour tous les Vignobles, & en particulier, pour la Champagne & la Bourgogne, à l'occaſion de la nouvelle Méthode de faire les Vins fins, dont les bons effets ſont expoſés dans la premiere Lettre ; mais j'ai penſé qu'elles ſeroient mieux placées à la fin de cet Ouvrage.

ONZIEME EXPÉRIENCE.

La Bourgogne eſt une des Provinces où ma Manipulation des Vins paroît avoir été le plus goûtée. J'y connois un aſſez grand nombre de perſonnes qui la ſuivent depuis très-long-temps, mais elle le ſeroit bien autrement, ou, pour mieux dire, elle le ſeroit généralement, ſi on n'avoit moins négligé les avis patriotiques de M. Maret, Docteur en Médecine, & Secrétaire perpétuel de l'Académie de cette Province. Je n'ai l'honneur de connoître cet Académicien diſtingué, ni directement, ni indirectement : cependant, à la différence de beaucoup d'autres, ce Savant, qui veut le bien pour le bien même, n'a ceſſé, depuis 1772, de montrer le zele le plus conſtant pour la propagation de ma Manipulation des Vins. Convaincu des avantages de cette Manipulation, par l'uſage qu'il en avoit fait lui-même, en 1771 & 1772, il en fit l'éloge, & expoſa ſes

ſuccès, à la fin de 1772, dans un de nos papiers publics. Dans la vue de les rendre particulierement utiles à ſa Province, il les conſigna de nouveau dans les Affiches de Bourgogne, par une Lettre inſérée dans la feuille du 30 Septembre 1777. Quoique j'aie déja rapporté cette Lettre dans pluſieurs Editions, elle eſt ſi poſitive & d'un ſi grand poids, que j'ai cru ne pouvoir me diſpenſer de la mettre encore ſous les yeux du Public. Elle eſt adreſſée à l'Auteur des Affiches de la Province.

« Je ſuis, Monſieur, dit M. Maret, depuis ſix à ſept ans, » la méthode de M. Maupin dans la maniere de faire » le Vin, & j'ai lieu de m'en applaudir. Mes Vins, depuis » que j'ai adopté cette méthode, ſe ſont toujours trouvés » d'une qualité ſupérieure à ceux du même climat. *Ceux* » *de* 1775, *recueillis, dans le même Vignoble, ſe ſont tous* » *gâtés dans le cours de* 1776, *& les miens ſe ſont ſou-* » *tenus, & ſe ſoutiennent encore.* Cet événement a ou- » vert les yeux de mes voiſins; & le Fermier de la Dîme » du Village où eſt ſitué mon domaine, & qui y a lui- » même beaucoup de Vignes, a pris le parti de ſuivre » mon exemple, & s'en félicite. Quelques Propriétaires » du même Pays ont fait de même, & je vois, par les » nouvelles publiques, que la même méthode a été ſuivie » avec un égal ſuccès, dans pluſieurs Provinces, notam- » ment dans la Lorraine, ſous les yeux de M. de la » Galaiſiere. Je ſuis, &c. MARET ».

Par ſa Lettre du 29 Juin 1779, M. Maret me marque, entr'autres choſes:

« Je ne reviendrai point, Monſieur, ſur ce que j'ai » déja eu l'honneur de vous marquer, à l'occaſion du » Vin de l'année 1777. La vérité eſt, que la ſaiſon » changea; que le Vin n'a pas été auſſi verd qu'on » l'avoit dû craindre; mais il eſt également vrai qu'il » a été d'une qualité inférieure, & que votre méthode, » que j'employai *ſur un Vin fin* que je recueille dans » le territoire de cette Ville, *m'a donné un Vin fort ſu-* » *périeur à celui de tous les autres, & même à celui du* » *même climat, dans de bonnes années.* Je vous en ferai » juge, quand je mettrai ce Vin en bouteilles, & je vous » prierai d'en agréer quelques bouteilles. Il y en aura » de 1775, fait à l'ancienne méthode, & de 1777, pour » en faire, & faire faire la comparaiſon. Je l'ai déja » fait faire à quelqu'un qui en a été étonné.

» Je fais une réflexion, Monſieur, ſur la perte de la » Lettre..... Je ſuis avec reſpect, MARET ».

Par une Lettre poſtérieure, M. Maret me marque, que dans l'année 1777, la maturité des raiſins ayant d'abord été retardée, & enſuite précipitée, par des chaleurs qu'on n'avoit pas lieu d'attendre, cette année avoit donné aſſez généralement un Vin, qui n'avoit pas pu durer juſqu'au mois de Novembre 1779, dont ſa Lettre eſt datée. Cependant, celui de la même année 1777, dont il m'a fait l'amitié de m'envoyer pluſieurs bouteilles, à la fin de Décembre 1779, étoit encore, au jugement des différentes perſonnes par leſquelles je l'ai fait goû-

ter, dans toutes ſa force, & n'étoit pas même encore parvenu à ſa pleine maturité.

DOUZIEME EXPÉRIENCE.

Après la double expérience que j'avois faite ſous les yeux du Gouvernement, il n'étoit guère poſſible de nier l'efficacité de ma Manipulation ſur les Vins communs, c'eſt-à-dire, ſur la plus grande partie des Vins; mais il reſtoit encore une reſſource à l'envie : c'étoit de répandre ſourdement des doutes ſur la convenance de cette Manipulation à l'égard des Vins fins, tels, entr'autres, que ceux de la Bourgogne & de la Champagne. En employant cette reſſource, l'envie pouvoit eſpérer de réfroidir les hommes les mieux intentionnés, & malheureuſement elle n'y a que trop bien réuſſi. Delà, & de ſes autres manœuvres, la cauſe de l'aviliſſement, & ſouvent de la perte des Vins, & de maux bien plus grands encore. Je ne retracerai point ici tous ces maux; on peut les apprécier à peu près, par les différens genres de mes découvertes, qui, ſans les efforts de l'intrigue & des menées qu'on s'eſt permiſes, ſeroient établies où elles ſont bien loin de l'être. Quand le Public voit des Auteurs aux priſes, il en rit, & quelquefois il fait bien, mais quelquefois

auſſi, c'eſt lui qui en pâtit : c'eſt ce qui eſt arrivé dans les mauvaiſes difficultés qu'on a pris plaiſir à me ſuſciter de tant de manieres, tantôt ſur un objet, tantôt ſur un autre, & en particulier, ſur l'application de mes Procédés à la façon des Vins fins. On a déja vu dans les deux Articles qui précédent, combien les doutes qu'on a affectés ſur ce dernier point ſont mal fondés ; on va en avoir encore une nouvelle preuve, & des plus frappantes, dans la Lettre que je vais rapporter. Elle m'a été écrite de Dijon, le 27 Février dernier, par M. de Chaſan, Conſeiller-Correcteur Honoraire à la Chambre des Comptes de Bourgogne.

« L'importance de mon Vignoble, Monſieur, ſitué à » Voſne, premier, & plus fin climat de Bourgogne, ayant » réveillé mon émulation à en ſoutenir la réputation, » j'ai fait une étude particuliere de tous les Ouvrages re- » latifs à la manipulation des Vins. Je me fais un plaiſir » de vous dire, après une expérience *de ſept années*, que » j'ai retiré les plus grandes & importantes lumieres des » vôtres ; les différentes cuvées que j'ai faites dans ce » laps de temps, s'étant parfaitement ſoutenues *juſqu'à* » *ce jour*, tandis que celles de mes voiſins ſe ſont affoi- » blies & ont manqué, dans nombre de récoltes.

» Je ſuis donc aſſuré, Monſieur, en ſuivant vos prin- » cipes, de donner de la ſtabilité à mon Vin, ſans en » altérer la qualité, s'étant trouvé dans chaque récolte, » ſupérieur à ceux du même climat : c'eſt une juſtice que » je dois vous rendre, & qui me fait déſirer d'avoir une

» collection complette de vos Ouvrages, tant relatifs à la » manipulation des Vins, qu'à la culture de la Vigne.

» Quelque connu que ſoit le climat de Voſne, il ren- » ferme de petits cantons plus diſtingués, comme la Ro- » manée, le clos de Varoilles, la Tache, le Richebourg, » qui produiſent, mais en petite quantité, le Vin le plus » renommé.

» Il eſt de notoriété publique que je ſuis unique proprié- » taire du clos de Varoilles, comme on peut le voir dans » le Tome IV du Dictionnaire Encyclopédique, pag. 703, » ſous le nom de Beaune, où il a été placé par erreur, » devant être ſous celui de Voſne, comme on le voit dans » l'Hiſtoire de Bourgogne, Tome III.

» C'eſt ſur ces Vins du clos de Varoilles & de Voſne, » c'eſt-à-dire, ſur les premieres têtes des Vins *les plus* » *fins & les plus délicats de la Bourgogne*, que j'ai pra- » tiqué avec ſuccès vos expériences, depuis ſept années ».

Dans la même Lettre, M. de Chaſan me marque, que ſon objet, en perfectionnant ſon Vin, n'a point été d'en augmenter le prix, mais d'en étendre la réputation ; & en effet, il paroît que, vu la qualité ſupérieure de ſes Vins, le prix en eſt très-modéré, le Vin du clos de Varoilles n'étant, pris ſans doute ſur les lieux, qu'à 50 ſols la bouteille, & celui de Voſne, à 36 ſols, les bouteilles toutes étiquetées, & cachetées à l'empreinte de ſes armes, pour éviter tout inconvénient.

TROISIEME EXPÉRIENCE.

Pays Etrangers.

L'objet que je me propoſe dans cet article eſt particulierement d'achever de démontrer, par des faits pris dans les pays étrangers, l'univerſalité, & la convenance générale de ma Manipulation à tous les pays Vignobles du Royaume. Je vais expoſer tout ſimplement les faits. Le premier eſt tiré de la Gazette d'Agriculture du 9 Janvier 1776.

« Une Société économique (de Leypſic ou de Siléſie) eſt-» il dit dans cette Gazette, a fait traduire l'Ouvrage de » M. Maupin, & *en a répandu des extraits dans les cam-» pagnes.* M. Paoletti, Curé de Toſcane, rapporte dans » ſon ouvrage ſur l'art de faire le Vin, le ſuccès qu'il a » eu en employant les chaudieres de raiſins bouillans, » *ſuivant la maniere & les inſtructions du même Œnologiſte* ».

Ainſi l'Allemagne d'un côté, & l'Italie de l'autre. Voici à l'égard de cette derniere partie, des faits plus détaillés. La Lettre qui les contient, eſt datée de Queraſque en Piémont, & m'a été écrite le quatre Février 1777, par M. Benoît Coré.

« Votre méthode pour améliorer les vins étant parvenue » à ma connoiſſance dans l'été de 1770, j'en fis uſage la » même année, & j'ai réuſſi au delà de mon attente. Je » n'ai plus diſcontinué de la ſuivre juſqu'à préſent, & je

» me trouve avoir, depuis ce temps juſqu'à 1776 incluſi-
» vement, des Vins très-excellens, *meilleurs ſuivant leur*
» *degré d'aîneſſe*. [N. B.] que nos Vins ne ſe conſervent
» point au-delà d'une année, prenant au bout de ce
» temps, de l'aigre, ou comme on dit ici, du vieux.

» Comme, par le Journal Encyclopédique, dont je viens
» de faire la lecture chez M. le Comte Mathir, grand ama-
» teur de Chimie, & à qui je fis, par amitié, des Vins
» à votre façon cette Automne, j'ai appris que vous avez
» donné un nouvel ouvrage ſur les Vins, je vous ſupplie,
» Monſieur, de me le faire paſſer, & tous ceux dont vous
» pourrez par la ſuite gratifier le Public. C'eſt une grace
» que je vous demande inſtamment, & que j'eſpere que
» vous ne refuſerez pas à l'homme qui rend le plus de juſ-
» tice à la grande ſupériorité de vos talens, ſi utiles au
» genre humain pour lequel je travaille auſſi.

» Dès que vous m'aurez fait l'honneur.... Je ſuis avec
» reſpect, &c. BENOIT CORÉ ».

Après les remarques que j'ai faites ſur la plus grande partie des expériences que j'ai expoſées dans cet Ouvrage, je crois pouvoir me diſpenſer de toutes nouvelles réflexions; je n'en ajouterai qu'une, c'eſt que depuis 1771 au moins, il exiſte un moyen certain juridiquement conſtaté, & éprouvé depuis par quatre à cinq mille perſonnes en France & ailleurs, pour améliorer & conſerver les Vins, & que cependant pour ne parler que des temps les plus voiſins, les Vins des deux dernieres récoltes ont été généralement d'une très-petite qualité, qu'une grande partie de ceux de l'avant-derniere récolte a été

gâtée & perdue, & qu'un grand nombre de ceux de la derniere court le plus grand riſque de l'être cette année. Puiſſent les Vignobles, pour eux & la Nation, être aſſez univerſellement inſtruits & informés aſſez à temps de mes découvertes & de leurs ſuccès, pour pouvoir au moins éviter à l'avenir des pertes d'autant plus douloureuſes que, dans un ſens, elles n'étoient point forcées, puiſqu'il étoit très-poſſible de les prévenir !

De toutes les parties qui me reſtent à donner ſur les Vins, & que j'avois annoncées conditionnellement par le Procédé que j'ai publié au commencement de Janvier dernier, la plus néceſſaire après ma Manipulation générale des Vins, eſt celle où je devois traiter du temps de la vendange ; mais j'ai déja déclaré dans la note ſur la neuvieme expérience que je ne la donnerai que ſur le vœu des Provinces mêmes, d'autant mieux que c'eſt une matiere de chicane, ou du moins d'une longue diſcuſſion, que je n'entreprendrai ſûrement pas que je ne ſois bien aſſuré que ce ne ſera pas inutilement ; ainſi c'eſt donc aux Provinces mêmes que les perſonnes qui déſireront des inſtructions ſur cette partie, doivent s'adreſſer. Juſque-là, je déclare que je ſuis abſolument déterminé à ne m'en ouvrir à perſonne, non plus que ſur mon nou-

veau plan économique de culture. J'en agirai en tout de même ſur les autres parties que je ne donne point, juſquà' ce qu'elles me ſoient demandées par le grand nombre ou le très-grand nombre, ainſi que je l'ai expoſé. J'en préviens le Public, afin de ne point être forcé à des refus, qui ſûrement me couteroient à faire, mais que je ferois pourtant. Si j'ai donné toutes les parties pratiques de ma Manipulation générale des Vins, quoique les demandes ne fuſſent pas, à beaucoup près, en nombre ſuffiſant, c'eſt que d'un côté cette partie m'a paru la plus preſſante à cauſe de la nouvelle Fouloire, également néceſſaire pour la perfection & l'économie des frais du foulage, & que de l'autre, elle étoit déja très-avancée. Dans toutes les expériences que j'ai rapportées, ma Manipulation n'étoit pas auſſi parfaite ni auſſi facile qu'elle l'eſt aujourd'hui, & cependant elle a fait d'excellens Vins, elle en fera encore. Il ne faut pour cela que la bien exécuter.

A l'égard de la Méthode particuliere de faire les Vins fins, dont on peut voir les propriétés dans la dixieme Expérience, on peut en faire uſage par-tout où l'on redoute la trop forte couleur des Vins, & dans toutes les années où on leur déſireroit plus de délicateſſe. Par-tout elle donnera des Vins biens moins chargés en

couleur, plus parfaits, plus préſens, & cependant incomparablement plus ſolides que les mêmes Vins faits ſuivant l'uſage ordinaire, mais cette Méthode convient particulierement dans toutes les années de maturité à la Champagne & à la Bourgogne. Les Vins fins ſont en ſi grand nombre dans le Royaume, qu'on peut en quelque ſorte en regarder la façon comme faiſant partie de la Manipulation générale des Vins, & c'eſt pourquoi, & parce que j'ai lieu de croire qu'elle me ſera ſingulierement demandée, que je conſens de la donner, dans le courant d'Août prochain, dans un état encore plus parfait qu'elle ne l'a été juſqu'à préſent, mais ſous condition qu'elle me ſera demandée par un nombre ſuffiſant de perſonnes qui voudront bien affranchir leurs lettres, & avoir l'attention d'y joindre le reçu qui leur ſera délivré avec toutes les parties du préſent Ouvrage. Cette Méthode n'exige aucun nouvel inſtrument, & que très-peu de détails, au moyen des inſtructions que j'ai déja données & que je donne encore : c'eſt pourquoi, ſi les conditions ſont exactement remplies au premier d'Août, je la ferai imprimer, & je me charge, non-ſeulement de la donner, ſans en demander, ni recevoir aucun prix, parce qu'il ſeroit trop modique, mais encore de faire paſſer l'imprimé par la Poſte

dans tout le Royaume, franc de port. Il ne m'eſt guères poſſible, ſans doute, de faire mieux, mais ce ne ſera qu'autant que les conditions ſeront remplies, & je déclare qu'il ne ſera pas vendu un ſeul exemplaire de cette Méthode, au moins cette année, comme auſſi, que, ſi faute de demandes en nombre ſuffiſant, je ne la fais pas imprimer, je ne la communiquerai à perſonne. Tout ce que je ne donnerai pas au Public, je me le réſerve.

Pour le prix d'un exemplaire de la Richeſſe des Vignobles, ou nouvelle Manipulation générale des Vins, M.

m'a payé trois livres douze ſols, dont je lui donne mon reçu aux fins énoncées dans l'Ouvrage. A Paris, ce 1782.

LEÇON

Sur la Grappe, ou Raſle des Raiſins.

FAUT-IL égraper les Raiſins, ne faut-il pas les égraper ? C'eſt une queſtion qui doit ſe décider par la conſidération des inconvéniens & des avantages de la choſe même, c'eſt-à-dire, de la Grappe.

Si les inconvéniens ſont plus grands que les avantages, il n'y a pas de doute qu'il faut égraper; ſi ce ſont les avantages, il faut conſerver la Grappe.

Voici les inconvéniens: j'expoſerai enſuite les avantages.

La Grappe durcit les Vins, leur donne plus de rudeſſe, plus d'âpreté, & par-là, les rend plus tardifs & moins agréables.

Tels ſont les défauts qu'on s'accorde généralement à imputer à la Grappe. Voyons maintenant les avantages qu'on peut leur oppoſer.

La Grappe, dit-on, durcit les vins; mais 1°. elle ne les durcit pas toujours, ainſi il ne faut donc pas toujours égraper. 2°. En ſuppoſant les imputations bien fondées, il eſt certain qu'à moins que les Vins ne ſoient mal faits & décuvés beaucoup trop tard, la Grappe ne les durcit & ne leur donne les autres défauts dont j'ai

déja parlé, que momentanément & pour un temps. 3°. Elles les rend beaucoup plus propres à ſe conſerver : c'eſt l'opinion univerſelle de tous le Vignobles ; & cette opinion, fondée ſur l'expérience générale & de tous les pays, me paroît également fondée en principes.

On convient, ce me ſemble, aſſez généralement que l'alun retarde la défection des Vins. A Dieu ne plaiſe que j'approuve & que je conſeille l'uſage d'un minéral que je regarde comme très-pernicieux. Mais s'il eſt vrai qu'il ait la propriété qu'on lui attribue, ainſi qu'au ſel marin calciné, pourquoi l'acide végétal & terreux du bois de la Grappe ne l'auroit-il pas auſſi ? Pourquoi, par ſon affinité avec l'eau, & par ſa vertu aſtringente, *cet acide ne ſe combineroit-il pas avec l'eau du Vin, n'en abſorberoit-il pas une partie, n'en affoibliroit-il pas la propriété diſſolvante & ſon action continuelle ſur les principes du Vin*, dont par-là elle hâte la deſtruction ? *Pourquoi, en communiquant ſon aſtriction à la partie aqueuſe du Vin, cet acide n'auroit-il pas le pouvoir de reſſerrer les ſubſtances auxquelles elle ſert de menſtrue, & de les y retenir*, ſoit par l'effet de ſa combinaiſon avec ce menſtrue, ſoit même par ſa combinaiſon directe & intime avec une partie des principes qu'elle tient en diſſolution ?

En 1768, un Magiſtrat qui avoit fait exécuter chez lui mes procédés, m'envoya pluſieurs eſſais de ſes Vins & de quelques autres du même crû, qui avoient été façonnés ſuivant l'uſage du pays. Ces derniers étoient très-durs & très-âpres, parce qu'ils avoient cuvé beaucoup trop long-temps avec le bois de la Grappe, & que d'ailleurs, ſuivant l'uſage, ils avoient été très-mal foulés & à contre-temps. Je les coupai avec un cinquieme au total de bonne eau-de-vie d'Andaye, & ces Vins, tout fraîchement faits, en furent adoucis, au point que toute leur dureté diſparut, ce qui apparemment ne ſeroit pas arrivé, s'il n'y avoit eu une combinaiſon directe de l'acide de la Raſle avec la partie inflammable de l'eau-de-vie, que j'avois ajoutée à la liqueur; & ce qui ſemble ſur-tout prouver cette combinaiſon, c'eſt que la liqueur, ou autrement dit le Vin, n'avoit qu'infiniment peu, ou même, autant que je peux me le rappeller, n'avoit rien de la ſaveur ni de l'odeur de l'eſprit-de-vin par lequel je l'avois adouci.

Quoi qu'il en ſoit de ce fait & des raiſons qui le précédent, c'eſt une vérité avouée dans tous les pays de vignobles, que la Raſle contribue à la durée du Vin. On peut même dire, qu'à cet égard, il n'y a qu'une voix, & cette voix eſt fondée ſur l'expérience journaliere, ſur

l'expérience de tous les ſiecles & de tous les lieux.

Mais cet avantage, pour être le plus précieux & le plus avéré de tous les avantages que peut produire la Grappe, ou ſon acide, n'eſt pas le ſeul qu'elle produiſe : elle contribue encore en beaucoup de cas à améliorer lss Vins & à leur donner plus de qualité.

Dans les années pluvieuſes, & même toutes les fois que, par une cauſe ou par une autre, il y a, par proportion aux autres principes, ſurabondance d'eau dans les raiſins, elle en améliore les Vins & les releve, en leur donnant, par le mélange de ſon acide avec les autres ſubſtances du mixte, plus de fermeté & un certain caractere vineux qui leur manque toujours dans les années & les cas dont je viens de parler.

L'année 1764 fut une année aſſez réguliere, au moins dans le canton où étoient ſituées mes Vignes. Mes vendanges furent faites par un temps favorable : cependant, de deux cuvées, dont l'une étoit égrapée, & l'autre ne l'étoit pas, le Vin de la premiere fut jugé un peu plus préſent, & l'autre plus ferme & plus vineux.

Les deux cuvées étoient compoſées de la même quantité & de la même qualité de raiſins. Le temps du décuvage fut le même ; & quand

les Vins furent entonnés, je les fis goûter par un homme expert en ce genre, qui, ſans ſavoir aucunement comment ils avoient été traités, en penſa comme moi, & donna la préférence à celui des deux qui n'avoit point été égrapé.

Il eſt donc certain, ne fût-ce que d'après cette expérience, que j'avois faite par comparaiſon & en vue de m'aſſurer de la vérité, il eſt donc certain, dis-je, que la Rafle contribue en général à l'amélioration des Vins, comme à leur durée.

Il eſt encore certain qu'elle aide à leur fermentation. Dans l'expérience que je viens de citer, la cuvée non égrapée a ſenſiblement fermenté plus que celle qui l'étoit. D'ailleurs, ſi la Rafle ſeule, ſans raiſins & ſans marc, peut opérer ébullition & chaleur dans l'eau pure qui la contient, pourquoi n'auroit-elle pas la même propriété dans le moût compoſé d'eau & de principes avec quelques-uns deſquels ſon acide a des affinités & eſt capable de ſe combiner ?

Diſons donc qu'il faut employer la Rafle, non-ſeulement comme principe améliorateur & conſervateur des Vins, mais encore comme véhicule de la fermentation.

Ainſi laiſſons-la dans toutes les années de bonne & de pleine maturité, parce que les Vins étant d'ailleurs bien faits & bien fermentés,

elle prévient le filage des Vins, ou, autrement dit, les empêche bien certainement de tourner à l'huile ou à la graiſſe.

Laiſſons-la dans les années & les vendanges pluvieuſes, dans toutes les années où il y a pourriture & moiſiſſure, & toutes les fois qu'il y a ſurabondance d'eau dans les raiſins, ſoit à raiſon de la groſſiereté de leur eſpece, ſoit à raiſon du peu d'âge du plant. Le Vin des jeunes Vignes, ſur-tout de la maniere qu'on les gouverne aujourd'hui, eſt toujours plus aqueux & plus foible que celui des Vignes faites, &, à plus forte raiſon, que celui des Vignes qu'on peut regarder comme vieilles.

Laiſſons-la, & donnons-nous bien de garde de la ſéparer des raiſins dans tous les Cantons & dans toutes les Provinces, où les Vins ont encore plus qu'ailleurs, le défaut de ne pouvoir ſe garder, ou ſe tranſporter ; & principalement dans tous les pays où, à raiſon de l'aſſiete des lieux, du peu de profondeur des caves ou pour toute autre cauſe, les Vins ſont habituellement ſujets à ſe corrompre ou à rebouillir. Dans tous ces cas, il eſt important, il eſt abſolument néceſſaire de conſerver la Grappe.

Il faut encore la laiſſer, quelles que ſoient les années, à tous les Vins deſtinés à être tranſportés au loin, & plus particuliérement à ceux

que leur réputation ou la faveur de la ſituation des lieux appellent au-delà des Mers.

Laiſſons-la dans toutes les années abondantes, afin de pouvoir réſerver une partie des récoltes pour les années ſuivantes : c'eſt l'intérêt des grands Propriétaires, de tous les Propriétaires aiſés & de tous ceux qui ne le ſont pas ; c'eſt l'intérêt de tous les Conſommateurs, du Commerce & de la Nation ; c'eſt, avec l'économie des frais de culture de la Vigne, le ſeul moyen de prévenir la vileté du prix des Vins & leur trop grande cherté.

Laiſſons-la encore toutes les fois que, par un motif ou par un autre, nous décuvons avant que la fermentation ait achevé ſon dernier période, & que le Vin ſoit parfaitement Vin. A propos de quoi, en ce cas, ôteroit-on la Grappe ?

Laiſſons-la en un mot, parce qu'indépendamment de ce que ſon extraction eſt une opération de plus, il eſt prouvé qu'en bien des cas, elle contribue à l'amélioration des Vins, & qu'elle les rend beaucoup plus propres à ſe conſerver.

Quant au défaut qu'on lui reproche, ces défaut proviennent uniquement de la mal façon des Vins, & de ce qu'on les laiſſe cuver trop long-temps : c'eſt donc à tort qu'on l'en charge. La preuve que ces défauts n'en proviennent

point, du moins eſſentiellement & néceſſairement, c'eſt que, ſi on en excepte quelques curieux & peut-être quelques cantons, tous les Vins en général ne ſont point égrapés, & que cependant il y en a aſſurément un très-grand nombre qui ne ſont, ni durs, ni groſſiers, ni âpres, ni tardifs, & qui, au contraire, ſont très-délicats, très-fins & très-agréables. La Grappe rend les vins plus fermes, & ſouvent, comme je l'ai dit plus haut, elle leur donne plus de qualité; mais elle ne les rend pas durs, quand d'ailleurs ils ſont bien faits.

Il y a plus; c'eſt que, quand il ſeroit vrai qu'elle leur donneroit de la dureté, il ne faudroit pas moins l'employer, ſi cette dureté étoit une condition inſéparable de la conſervation. Qu'eſt-ce que cette dureté paſſagere, en comparaiſon de la durée, au moins à l'égard des Vins qu'on veut conſerver, ou pouvoir conſerver?

Ce n'eſt pas que des Vins égrapés ne puiſſent ſe conſerver; mais ſouvent auſſi ils ne le peuvent pas, & c'eſt pourquoi beaucoup de perſonnes qui, dans des Vignobles de réputation, avoient pris l'uſage d'égraper, y ont entiérement renoncé. D'ailleurs les Vins qui peuvent ſe conſerver quoiqu'égrapés, ſe conſerveroient encore davantage, s'ils ne l'étoient pas: ainſi, à l'égard de ces Vins mêmes, on feroit encore mieux de les faire avec la Grappe.

J'en dis autant à l'égard des Vins qui ont un goût de terroir. On impute communément ce goût à la Grappe, qui effectivement peut bien l'augmenter; mais qui ne le donne pas, puiſque les Vins égrapés le prennent de même que ceux qui ne le ſont pas. La cauſe générale du goût qu'on appelle goût de terroir, eſt bien moins dans le terroir même & dans la Grappe que dans la groſſiereté des eſpeces de raiſins, & encore dans la mauvaiſe maniere de les employer. Le moyen le plus ſûr, ſinon pour l'emporter entiérement, du moins pour le diminuer de beaucoup, c'eſt de bien faire les vins, & non de rejetter la Grappe, qui, de l'aveu de tous les Vignobles, a la propriété d'affermir & de conſerver les Vins.

Elle a encore, comme on l'a vu, beaucoup d'autres propriétés; mais n'eût-elle que celle de prolonger la durée des Vins, j'en conclurrois, & tout le monde doit en conclurre, qu'il ne faut point égraper les raiſins, & qu'au contraire il eſt abſolument néceſſaire de ne pas les égraper, ou, autrement dit, de conſerver la Rafle.

Mais il ne faut pas oublier que, quelque grands que ſoient ſes effets, ils ſeroient inſuffiſans ſans la bonne manipulation: c'eſt elle qui, par la parfaite exécution de toutes ſes parties, fait les bons Vins, & qui, plus encore que tout le reſte,

en assure la solidité & la durée ; c'est elle qui, dans mes Procédés, fait, avec des raisins communs, des Vins qui ne le sont pas, qui améliore la plus riche de nos récoltes, quand elle n'a pas été coupée trop mal-à-propos, qui modere la verdeur des Vins, & par la suite de ses effets, l'emporte entiérement pour donner une liqueur douce, agréable, spiritueuse & de durée.

Tous ces effets de la bonne manipulation & de mes Procédés sont prouvés depuis long-temps dans toutes les parties du Royaume, sans exception d'aucune Province de Vignoble. Ils le sont même dans quelques pays étrangers, dans quelques-uns desquels mes premiers Ouvrages ont été traduits & répandus daus les campagnes.

Ce n'est point ici le lieu de rapporter toutes ces preuves, & il ne me seroit pas même possible de le faire ailleurs; c'est pourquoi je vais me borner, comme je l'ai déja fait, à exposer celles qui suivent: elles sont si précises, si authentiques & si positives, qu'apparemment elles peuvent tenir lieu de toutes les autres.

DÉCRET de la Faculté de Médecine de Paris.

Le Lundi, 3 Février 1772, la Faculté de Médecine a entendu le rapport de MM. Macquer, Roux & d'Arcet, qu'elle avoit chargés de lui rendre compte des Mémoires qui lui avoient été préſentés par M. Maupin, ſur les Moyens de perfectionner le Vin & de remédier particuliérement à ſa verdeur dans les années où les raiſins n'ont pu acquérir une maturité ſuffiſante. Le détail fait par MM. les Commiſſaires, *prouve inconteſtablement* l'efficacité de la méthode propoſée pour corriger en partie, & ſouvent même entiérement, la verdeur des Vins, & pour les rendre moins mordans & plus parfaits à tous égards. Une boiſſon auſſi générale, privée de ſon défaut le plus commun, & augmentée de qualité, devient un objet également précieux pour la ſanté & pour le commerce. Les Vins bien préparés & de bonne eſpece ſeront toujours conſeillés de préférence à tous autres, par les Médecins, qui ne s'occupent pas moins à prévenir les maladies qu'à les combattre; & le commerce, tant intérieur qu'extérieur des Vins de France, ſera d'autant plus en faveur, qu'ils deviendront ſupérieurs en qualité.

Il n'eſt pas douteux que les Vignobles doivent ſe porter à jouir de ces avantages, & à les répandre dans la ſociété, puiſqu'il ne tient abſolument qu'à eux, &c.

Ces motifs ont engagé la Faculté à approuver unanimement les découvertes de M. Maupin, comme capables de prévenir les maux réels & fréquens occaſionnés par les Vins d'une mauvaiſe qualité, & de procurer un bien continuel à l'Etat & au Public. Elle a donc cru devoir

donner le témoignage le plus avantageux des lumieres & des travaux de l'Auteur, au Miniſtre, que ſon zele & ſa ſageſſe ont engagé à demander ſur cet objet important, le ſentiment de la Faculté de Médecine.

Signé, L. P. F. R. Le Thieullier, *Doyen.*

PROCÉDE

POUR la Manipulation & la Fermentation des Vins.

C'EST l'utilité & le degré d'utilité, dit un Ancien, qui fait les Dieux & les Grands-Hommes.

Cette maxime eſt fondée ſur la droite raiſon. La droite raiſon veut, en dépit des ſiecles gothiques & des temps féodeaux, dont l'eſprit ſubſiſte encore, avec plus ou moins de force, dans les mœurs & les préjugés des Modernes que le degré & la proportion de l'utilité ſoient la meſure des titres comme de la reconnoiſſance; elle ne veut plus, comme dans l'antiquité, que Cérès & Bacchus ſoient des Dieux, mais elle veut au moins qu'ils ſoient des hommes: elle veut, ſi leurs inventions peuvent être utiles à tous les pays, à toutes les nations, à tous les ſiecles, *à tous & chacun des individus & tous les jours*, elle veut que tous les pays & tous les ſiecles

les écoutent, & qu'ils en ſoient regardés comme les bienfaiteurs.

D'après ces réflexions, que vingt années de traverſes & de dégoûts ne juſtifient que trop, voyons maintenant quelles ſont mes découvertes.

J'ai découvert un nouvel art de cultiver la Vigne, un art qui diminue conſidérablement les avances de la culture, & qui augmente la production.

J'ai découvert un nouvel art de faire les Vins, une nouvelle eſpece de Vin pour les conſerver, & beaucoup d'autres grandes parties dans le même genre.

J'ai découvert & expoſé dans la ſeule Richeſſe du Peuple, dont j'ai éclairci, aſſuré & perfectionné la partie rurale dans les points les plus importans & les moins bien connus de la culture des grains, par différentes lettres ou réponſes publiées peu de temps après mon ſyſteme; j'ai decouvert, dis-je, l'art nouveau & très-nouveau de bien employer la terre & de la cultiver, & toutes ſes productions à beaucoup moins de frais qu'aujourd'hui.

J'en ai découvert, depuis, un autre, plus excellent, encore, au moins pour la culture des grains, & j'ai offert de le démontrer ſous les yeux de tout Paris.

En d'autres termes, j'ai découvert la partie la plus belle & la plus intéreſſante de la Chymie Françoiſe : la manipulation, la fermentation & la conſervation des Vins.

J'ai découvert, & toujours ſeul & heureuſement ſans guide, la plus ſolide, la plus belle, la plus difficile & bien ſûrement la plus utile partie de la Phyſique, en France, dans l'Europe & dans le Monde entier ; l'art très-inconnu de faire croître & de multiplier, dans toutes les terres, & ſur-tout dans les plus mauvaiſes terres, toutes les recoltes & toutes les productions végétales de la Nature.

En un mot, j'ai découvert, par un infinité de moyens & de combinaiſons, le moyen le plus naturel, le plus ſimple, le plus facile & le plus ſûr pour rendre les hommes, tous les hommes, les hommes de tous les pays, plus riches, plus aiſés, plus heureux, & d'aſſurer à jamais, par l'abondance des productions & une prodigieuſe économie dans les avances de toutes les cultures, le pain & la ſubſiſtance du pauvre.

Mes découvertes ſont d'un uſage univerſel, on peut les pratiquer, avec le même ſuccès & la même économie, dans toutes les parties de l'Europe, & à mille lieues de Paris, comme aux portes de Paris.

Elles ſont démontrées autant par le bon ſens & les principes que par les faits, elle ſont prouvées & avouées, & la critique que j'ai bravée tant de fois, n'a jamais oſé les attaquer ſous mes yeux, & en face du public. Il n'y a pas un ſeul homme grand ou non grand, riche ou pauvre, à qui elles ne puſſent être utiles & à qui elles ne duſſent déja l'être.

Envain l'ignorance, toujours armée contre le ſavoir, de vaines ſubtilités & de fauſſes diſtinctions, eſſayeroit-elle de combattre l'univerſalité de mes découvertes, en lui oppoſant la différence des lieux, des terres, des températures & des climats; ces vieilles & puériles objections ſont démenties par des faits poſitifs; & quand elles ne le ſeroient pas, comme elles le ſont, quels égards peuvent mériter des objections toujous vagues, toujours indéterminées & jamais appuyées ſur aucun fait clair, précis & pris dans le genre. Je défie, & ceci mérite la plus ſérieuſe attention, je défie qu'on m'en oppoſe publiquement un ſeul dans l'eſpece, & les circonſtances propres & particulieres d'aucune de mes découvertes.

Qu'on tourne & retourne tant qu'on voudra ma manipulation des Vins, les moyens que j'ai inventés pour en prolonger la durée, ma nouvelle méthode de cultiver la Vigne, la nou-

velle combinaiſon & le plan que j'ai donnés dans la ſeule Richeſſe du peuple pour le meilleur emploi & la meilleure culture des terres, on ne pourra jamais dire pourquoi (& c'eſt pourtant ce qu'il faudroit dire pour pouvoir ou du moins pour devoir être écouté) on ne pourra jamais dire & encore moins *démontrer* pourquoi, ni par quelles raiſons, ces différentes découvertes ne peuvent être d'un uſage univerſel: & moi, j'ai prouvé par le bon ſens, par les principes, par l'ordre conſtant de la nature dans tous les pays, par l'expérience générale & les faits les plus poſitifs & les plus multipliés, que cet uſage univerſel eſt inconteſtable, & qu'on ne peut l'attaquer ſans choquer l'évidence & toutes les autorités.

Ma manipulation des Vins & la nouvelle eſpece de Vin que j'ai imaginée pour les conſerver, &c. ſont d'un uſage univerſel & abſolu.

Ma culture de la Vigne eſt d'un uſage univerſel & même abſolu dans le ſens qu'elle peut ſe pratiquer avec ſuccès dans tous les pays de l'Europe, où la Vigne ſe cultive, quoique par des circonſtances, dont quelques-unes lui ſont étrangeres, il puiſſe y avoir une forme de culture plus avantageuſe pour certains cantons, particuliérement dans les pays très-chauds. Mais

ceci ne regarde que la culture & encore quelques poin s de culture, & non les principes, dont la plupart ſont appliquables à tous les pays & à tous les cantons.

A l'égard de la ſeule Richeſſe du peuple, la réduction & le plan de culture que j'y ai propoſés, ſont d'un uſage univerſel & abſolu partout & dans tous les pays où les terres ſont mal cultivées, & où il y en a de mauvaiſes & de médiocres.

D'après cette explication, je me flatte que ce ſeroit en vain qu'on voudroit élever des doutes ſur l'univerſalité de mes découvertes.

Auſſi inutilement m'oppoſeroit-on que mes découvertes ne ſont point établies, & que celle qui l'eſt le plus, l'eſt encore très-peu: mes découvertes ſont certaines; elles ſont prouvées, j'ai fait tout ce que j'ai pu & ſacrifié plus de quinze cents louis pour les établir; les moyens que j'ai propoſés, ſont ſimples, économiques, tout le monde peut les exécuter, il ſuffit. Si après cela, mes découvertes ne ſont point établies, ſi elles ſont encore trop peu connues, ſi, ſans jamais leur oppoſer de raiſons priſes dans la choſe même, tous mes efforts ont toujours été repouſſés par l'indifférence des uns, & la froideur ou les fauſſes vues des autres, ſi la frivolité & la tournure de nos mœurs ſont telles

qu'à l'exception d'un petit nombre qui, à la vérité, s'accroît chaque jour, le plus grand intérêt, l'intérêt le plus prochain n'ayent pu encore émouvoir, dans les villes & dans les campagnes, tous les Propriétaires & tous les Cultivateurs, & les porter à faire au moins des essais & de petits essais, qui ne leur auroient rien coûté; puisque mes moyens sont économiques, s'ils aiment mieux douter, raisonner ou ne pas raisonner, que de s'instruire, que de voir ou d'agir; enfin si, faute de m'écouter, nous avons perdu depuis un certain nombre d'années, plusieurs milliards en productions de toute espece, & que, depuis deux ans, entr'autres, la plus riche de nos récoltes ait été avilie & en grande partie gâtée & perdue; tout cela est étranger à mes découvertes, elles n'en sont pas moins ce qu'elles sont & les réflexions par lesquelles j'ai commencé cet écrit, n'en sont ni moins justes, ni moins bien fondées.

Je laisse à tous les hommes vraiment judicieux & équitables à en tirer les conséquences que je pourrois en tirer ici pour moi; mais je ne les ignore pas, & j'avouerai même que j'y tiens, & c'est pour cela, comme pour rendre mes recherches utiles à toute la Société, que j'ai déclaré que je ne donnerois le reste de mes découvertes que sur le suffrage, ou le vœu du

grand nombre. Je n'aurois pas fait apparemment les grands ſacrifices que j'ai faits, ſi je n'en avoit eſpéré un grand retour. Il y a près de 20 ans que je l'attends inutilement du public. Après un ſi long terme, & les dégoûts de tous les genres que j'ai reçus de toutes parts, j'ai cru qu'il étoit temps enfin, ou de le réclamer, ou de renoncer entiérement à l'inſtruction publique, que moi ſeul peut donner, & je réclame.

PROCÉDÉ.

Ce Procédé eſt le même que j'ai publié au mois de Juillet dernier, il eſt encore plus parfait que aucun de ceux que j'avois donnés avant ce temps, quoique pourtant ils ayent amélioré & conſervé les Vins à un degré qu'on étoit bien éloigné de croire poſſible : il convient à tous les pays, & on aura occaſion d'y remarquer, ainſi que dans la Leçon ſur la grappe & le problême ſur le décuvage, qui en font partie, que quand il le faut, je ſuis auſſi fort qu'un autre, ſur les variétés que peut exiger dans l'application des principes généraux, la différence des lieux, des années & même des circonſtances.

Les grands effets de ma manipulation ſont avoués ; mais je ſuis informé que beaucoup de

perſonnes n'en prennent qu'une partie, & négligent l'autre. Il réſulte, delà, deux grands inconvéniens: le premier, que ces perſonnes n'ont que des demi-ſuccès, ou même n'en ont point du tout: le ſecond, qui eſt de la plus grande conſéquence pour le public, eſt que beaucoup de perſonnes qui voyent auſſi mal que les autres exécutent, ou qui ne ſont pas inſtruites que ma manipulation n'a été ſuivie qu'en partie, & ſouvent dans la moindre partie, la jugent ſur les petits effets qu'ils en ont vus, & en concluent très-fauſſement, ou que ſon utilité eſt très-médiocre, ou, comme quelques-uns ne l'ont écrit à moi-même, qu'elle n'eſt d'une grande utilité que dans certaines années, ou dans certains pays, tandis qu'il eſt démontré par des expériences multipliées depuis plus de dix ans, en France, en Allemagne & en Italie, que ſes effets ſont toujours ſupérieurs dans tous les pays & dans toutes les années, *pourvu toutefois qu'elle ſoit bien exécutée, & qu'elle le ſoit dans toutes ſes parties.*

C'eſt l'avis que je donne à toutes les perſonnes qui l'ont déja adoptée, & à celles qui ſont diſpoſées à l'adopter. Leur intérêt eſt de profiter de cet avis. Leurs Vins ſeront beaucoup meilleurs, ſe vendront bien plus facilement & auront même, ſuivant le degré de perfection

de leur manipulation, une plus grande valeur vénale. Combien de Vins qui, par le bénéfice de mes procédés, ont été vendus, ſuivant les circonſtances, dix, vingt & quelques-uns plus de trente livres par piece au-delà de ce qu'ils auroient été vendus ! C'eſt auſſi l'intérêt du public, auquel on ne peut donner, d'une maniere ou d'une autre, une fauſſe idée de ma manipulation ſans le priver des grands avantages qu'il devroit en retirer. Je vais en décrire toutes les opérations, enſuite de quoi j'indiquerai les différentes parties qui doivent compoſer l'Ouvrage entier que j'ai promis, & que je donnerai, ſur les Vins, ſi les conditions ſous leſquelles je l'ai annoncé ſont exactement remplies, & ſi je n'en ſuis empêché par la ſuite des accidens dont j'ai fait mention dans le moyen de conſerver les Vins.

1°. On ſe conformera en ce qui concerne la Grappe ou Rafle, à ce que j'en ai dit dans la Leçon qui précede.

2°. Si, ce qui eſt toujours le mieux & infiniment mieux quand on le peut, on foule la vendange avant de jetter dans la cuve, on la foulera parfaitement & de maniere à ouvrir

---

Nota. Cet article 2. concerne particulierement les Vins, dont la vendange ſera foulée à meſure qu'elle arrivera de la Vigne.

tous les grains, & à en détacher & faire ſortir, non-ſeulement la partie la plus fluide & la partie glutineuſe on muqueuſe qui enveloppe les pepins ; mais encore la partie de la pulpe ou chair adhérente à la bourſe ou écorce du grain : c'eſt la partie la plus précieuſe, la plus élaborée, la plus ſucrée, & celle qui donne le meilleur Vin. Sans elle point de Vin ou de bon Vin, du moins comparativement.

On foulera toute la vendange en un jour, ou un jour & demi au plus tard, ſans quoi le moût s'éventera en partie, l'ébullition ſera moins forte, la diſſolution moins complette, l'atténuation moins grande, la compoſition du mixte plus difficile & moins parfaite, & le Vin moins vigoureux & d'une moindre durée.

Si on foule en un jour & demi, ou ſi même on étoit forcé de fouler en deux jours, on couvrira la cuve pendant les nuits avec le fond ou deſſus de bois dont on trouvera la deſcription ci après, à l'article huit. On feroit bien même, ſi on ne foule pas au-deſſus de la cuve, de la couvrir dans le jour pendant l'opération.

Dès qu'elle ſera achevée, on poſera les planches ſur le marc, s'il eſt monté au-deſſus de la liqueur, & s'il a aſſez de force pour les porter.

Pendant l'opération du foulage, on égaliſera le marc, au moins quatre fois par jour, avec

une pelle de bois ou autre inſtrument à long manche, afin que le liquide & le marc ſoient également diſtribués dans toutes les parties de la cuve, dans laquelle, dans ce temps, ni après, on ne mettra point les pieds & on ne fera deſcendre aucun homme; ce ſeroit affoiblir le Vin.

Si la vendange eſt froide, & que le marc ait peine à couvrir la liqueur, on fera bien d'échauffer la cuve avec quelques chaudieres de raiſins bouillans, entonnés dans la proportion d'un quarantieme, ou à peu près de la totalité de la cuvée, *ſauf à en mettre autant après, & auſſi-tôt que le marc ſera monté*, ſi la premiere quantité ne paroiſſoit pas ſuffiſante, comme en général elle ne le ſera pas dans les vendanges froides, ou lorſque les raiſins auront une très-grande verdeur; dans ces cas, on mettra, ou en une fois, ou en deux, ſi on en a mis une premiere fois pour faire monter le marc, on mettra, dis-je, un ſeau de raiſins bouillans ſur vingt; & quand on en met, il faut toujours les mettre auſſi-tôt que le marc eſt monté, & ſans interruption. Si on les mettoit plus tard, le Vin ne ſeroit pas gâté, mais il ſeroit plus foible & moins bon. *Voyez pour le ſurplus*, ce qui ſera dit à l'article 9 & aux ſuivans.

3°. *A l'égard des perſonnes qui, comme c'eſt malheureuſement de beaucoup le plus*

grand nombre, font fouler leur vendange dans la cuve, je leur conſeille de faire enſorte que leur vendange ne ſoit pas écraſée plus qu'au quart, c'eſt-à-dire, qu'il n'y en ait pas plus du quart en Vin. La fermentation du tout, après le foulage, en ſera plus ſimultanée, plus parfaite, & le Vin en ſera plus propre à ſe conſerver.

Elles mettront auſſi le moins de temps qu'il leur ſera poſſible à raſſembler la vendange d'une cuvée: c'eſt le mieux; mais les perſonnes qui, comme les Vignerons, ne le peuvent pas, ou ne le peuvent pas toujours, ſont néceſſairement diſpenſées de ce mieux. Le point important eſt, autant que cela ſe peut, qu'il n'y ait pas plus du quart de la vendange qui ſoit écraſé: il vaudroit mieux qu'il y en eût un peu moins que plus, la vendange durât-elle quatre jours & au-delà, *pourvu toutefois que tout ſe faſſe exactement comme je l'enſeigne.*

On égaliſera la vendange, en général, quatre fois par jour, comme je l'ai dit, & par les raiſons que j'ai dites.

4°. On ne fera, ni levain, ni fond de cuve. Si la vendange eſt écraſée au quart, ou à bien peu de choſe près, les raiſins tremperont ou ſeront humectés ſuffiſamment. Les Vignerons auront bien de la peine à goûter cet avis; mais

s'ils ne le ſuivent pas, leur Vin en aura moins de qualité.

Un avis qu'ils auront encore bien de la peine à ſuivre, c'eſt celui de n'entrer aucunement dans leur cuve, & de n'y tremper les pieds que pour le foulage complet de la totalité de la vendange.

Je m'attends bien qu'ils croiront leur cuve, ou leur Vin perdu; & moi, au contraire, je ſuis certain qu'en faiſant autrement que je ne le dis, & comme ils ont l'imbécile coutume de faire, ils éventent & énervent leur Vin, & que quand, par hazard, il eſt bon, c'eſt qu'ils n'ont pu le rendre mauvais.

5°. (Et ceci calmera peut-être un peu les inquiétudes des Vignerons.) Dès le ſoir du premier jour de la vendange, on couvrira la cuve; & quand le marc ou la maſſe des raiſins ſera monté au-deſſus de la liqueur, & aſſez haut pour pouvoir placer le fond, on couvrira, non pas la cuve, mais le marc ou la vendange, en plaçant les planches de ce fond *immédiatement* deſſus. Par-là on coupera, en grande partie, toute communication avec l'air ambiant ou externe qui deſſeche le marc ou la grappe, on préviendra l'évaporation de l'air libre de la liqueur, on retiendra dans le marc toutes les parties volatiles, humides & ſpiritueuſes qui auroient pu

s'en échapper, & on conſervera au marc, ou à la vendange élevée au-deſſus de la liqueur, toute l'humidité néceſſaire.

Les Vignerons pourront encore, pour ſe tranquilliſer l'eſprit, arroſer très-légérement & très-rarement, *mais pourtant quand ils le croiront néceſſaire*, la ſuperficie du marc avec quelques ſeaux de Vin, qu'ils tireront par la canelle & non autrement; ils couleront ces ſeaux de Vin ſur la vendange, de maniere que toutes les parties de la ſuperficie en ſoient également humectées.

Avec toutes ces précautions, aſſurément très-faciles & très-ſimples, la cuve attendroit, au beſoin, le foulage huit jours & quinze jours, ſans que la cuve ou le Vin courût le moindre danger, & qu'il y eût à craindre que le marc, chaud ou non, pût aucunement s'échauffer ou, autrement dit, s'agrir.

Cette derniere obſervation regarde particuliérement les perſonnes qui ſont aſſervies à la banalité des preſſoirs; mais il n'eſt pas de leur intérêt d'en abuſer.

Si on ne ſe conforme pas rigoureuſement à tous ces premiers documens & à ceux que je donnerai dans la ſuite, alors ce ne ſera plus mon procédé, car les uns & les autres en ſont également une partie eſſentielle & indiviſible.

A cette occaſion, & pour répondre à quel-

ques lettres que j'ai reçues de quelques-uns de nos plus fameux Vignobles, où des perſonnes paroiſſent diſpoſées à allier certaines pratiques de leur pays à pluſieurs de celles que j'enſeigne, quoique ces pratiques ſoient formellement oppoſées à une partie de celles que j'enſeigne pareillement, je crois devoir remarquer à ces perſonnes, que ſi je ne ſavois pas mieux & infiniment mieux qu'on ne le ſait, les principes & la manipulation ſuivant leſquels chaque pays & tous les pays doivent fabriquer leurs Vins, je ne me ſerois ſûrement pas ingéré de leur donner des leçons. Si j'en ai données, c'eſt que j'ai prouvé que j'étois en état d'en donner, & en ce cas, il faut les ſuivre & non pas les réformer, & encore moins me le dire.

6°. Si, après la vendange achevée, le marc avoit peine à s'élever au-deſſus de la liqueur, on pourroit mettre quelques raiſins bouillans, comme je l'ai dit à l'article 2.

7°. On foulera la vendange dans la cuve, dès qu'elle ne ſera plus trop froide pour pouvoir y deſcendre, & que le marc ſera monté; le plutôt ſera toujours le mieux : cependant, ſi on ne le pouvoit pas, & qu'il fallût de néceſſité attendre huit jours ou même davantage, on pourra les attendre ; le point le plus important eſt que le foulage ſoit bien fait; & pour qu'il ſoit bien

fait,

fait, il faut, autant qu'il eſt poſſible, qu'il ſoit fait promptement & bien : la derniere condition eſt encore la plus néceſſaire.

Pour remplir ces deux conditions, après avoir mouillé & trempé le marc avec une quantité de ſeaux de Vin néceſſaire, ſi on avoit lieu de craindre, par l'état de la cuve, que la vapeur n'en fût dangereuſe, on fera deſcendre en même-temps dans la cuve deux & même trois hommes, ſi elle peut les contenir. Si ces deux ou trois hommes, après avoir fait de leur mieux, ne ſuffiſoient pour compléter le foulage, & le compléter autant qu'il peut l'être, bien entendu, en ce cas, on en fera deſcendre encore autant, pour achever ce que les autres n'auront pu faire. C'eſt une opération eſſentielle, & pour laquelle il ne faut abſolument rien épargner. On peut juger de ſon importance par l'article 2. Cette opération une fois manquée, tout le reſte l'eſt.

8°. Auſſi-tôt que l'opération du foulage ſera achevée, on recouvrira la cuve, ou plutôt le marc, s'il eſt monté, en poſant immédiatement deſſus, le couvercle ou fond de planches dont je vais donner la deſcription.

Ce fond doit être compoſé, pour le mieux, de planches de bois de chêne de douze lignes d'épaiſſeur; mais j'aimerois mieux qu'elles en euſſent quinze : j'en pourrai dire la raiſon dans

un autre temps. Sans cette raiſon ſix ou huit lignes d'épaiſſeur ſuffiroient. Ces planches, qui ne doivent pas tenir enſemble, mais qui, au contraire, doivent être détachées & ſéparées les unes des autres, peuvent, en général, être plus ou moins larges; mais ſi on m'en croit, on les prendra d'un pied ou de ſix pouces de largeur, & plutôt de ſix pouces que d'un pied.

Ce fond, dont je me ſers & ſe ſervent depuis long-temps toutes les perſonnes qui façonnent exactement leurs Vins ſuivant mes principes, eſt très-maniable & nullement embarraſſant; & comme il a beaucoup moins de poids que s'il étoit tout d'une piece, il ſuit facilement le mouvement du marc, ſur lequel il poſe immédiatement, il monte & baiſſe avec lui ſans le quitter.

Cette maniere de couvrir eſt, ſans contredit, la meilleure, la plus sûre, & la ſeule pour retenir la chaleur & les eſprits dans le Vin, & pour prévenir tout aigriſſement du marc, qui, à quelque point qu'en ſoit la fermentation, eſt toujours maintenu, à la faveur des planches qui le couvrent immédiatement, au degré d'humidité néceſſaire. Ce fond eſt une piece dont on ne peut ſe paſſer.

Sa largeur ou ſon diametre doit être tel qu'il puiſſe entrer dans la cuve, de toute ſon épaiſ-

ſeur, c'eſt-à-dire, de douze ou quinze lignes, au moins.

9°. Si, après l'opération du foulage, ou peu d'heures après cette opération, le marc ne recouvroit pas la liqueur, il faudroit l'aider par les raiſins bouillans. Si on n'en a pas encore mis, on pourra en metre un vingtieme ou un vingt-quatrieme, ou, ſi on en a déja mis, un quarantieme : le tout un peu plus, un peu moins, ſuivant l'exigence des années & des circonſtances.

En général, comme le foulage dans la cuve ne peut jamais qu'être nuiſible à la fermentation & à ſa vigueur, je conſeille, pour ſuppléer à une & même à pluſieurs des parties les plus eſſentielles diſſipées par cette opération, d'entonner dans la cuve quelques raiſins bouillans, ne fût-ce qu'une chaudiere de trois ſeaux : cependant, comme ceci n'eſt point abſolument de rigueur, & que les perſonnes qui n'auroient foulé que quelques jours après avoir achevé leurs cuvées, ne pourroient, au moins pour le plus grand nombre, conſerver des raiſins aſſez frais pour l'opération dont il s'agit, il faudra, de néceſſité, qu'elles s'en diſpenſent, vu que, pour cette opération, il ne faut jamais employer de mout, ni de raiſins pris dans la cuve. Le conſeil que je viens de donner,

ne regarde que les perſonnes qui peuvent le ſuivre.

Les raiſins qu'on deſtinera aux chaudieres, ſeront apportés de la vigne, à grappe ſeche, & ſans être aucunement écraſés, afin qu'ils ne s'échauffent point, à moins que ce ne fut pour les employer auſſi-tot. On les mettra en réſerve, pour en faire uſage quand il en ſera temps. Alors, à moins qu'on ne veuille faire ſéparément, ce qui eſt toujours le mieux, un Vin de conſervation, ou qu'on n'ait deſſein d'avoir un Vin préſent, plus prompt à boire, ou plus délicat, ce qui, en bien des cas, eſt avantageux, alors, dis-je, on foulera bien les raiſins avec les mains ou autrement, ſans en extraire la grappe; enſuite de quoi on mettra le tout enſemble ſur le feu, & on le fera bouillir.

On emplira, à peu de choſe près, la chaudiere, & on aura l'attention très-facile de remuer le marc & le mout, pour les empêcher de s'attacher au fond du vaiſſeau. Auſſi-tôt qu'ils ſeront bouillans, s'ils ont été égrapés, on les retirera, & on les verſera tout auſſi bouillans qu'il ſera poſſible: plus ils ſeront brûlans, & moins il en faudra. A l'égard des raiſins bouillans non égrapés, on ſe conformera, en tout point, aux documens que j'ai donnés,

ſur cette partie, dans le moyen de conſerver les Vins.

La meilleure maniere d'employer les raiſins bouillans, & la ſeule qui ſoit bonne, eſt celle de les introduire dans le mout, à l'aide de l'entonnoir de fer-blanc que j'ai imaginé.

Cet inſtrument double au moins l'effet de ces raiſins; il les porte *au fond de la cuve*, d'où, par ce moyen, la chaleur ſe répand également dans le mout & le marc, & s'y conſerve, ſans comparaiſon, bien plus long-temps qu'en les verſant, comme il ſe pratique ordinairement en faiſant une large ouverture dans toute l'épaiſſeur du marc, d'où, dans le moment même, il s'évapore une grande partie du feu qu'on y jette.

L'entonnoir dont je me ſers, porte quatre pieds de long, non compris le baſſin: il peut revenir actuellement à cinq ou ſix livres dans les Provinces; à Paris, il en coûte ſept. J'en ai déja fait faire pluſieurs chez *le ſieur Briet, Marchand Ferblantier, cour Saint-Martin-des-Champs, à la Lanterne à réverbere.*

La douille, ou, autrement dit, le tuyau, eſt large de trois pouces de diametre ſur quatre pieds de longueur: il eſt ſurmonté d'un baſſin de fer-blanc, ouvert de quinze à ſeize pouces; c'eſt un entonnoir dans la forme ordinaire,

excepté que le tuyau eſt beaucoup plus long, plus large & que le baſſin eſt plus évaſé ; le bout du tuyau ne doit pas porter ſur le fond de la cuve, il doit aucontraire en être diſtant de quelques pouces.

Il y a vingt ans que je fais uſage des raiſins bouillans : je les ai employés en très-grande quantité dans l'expérience que j'ai faite par ordre du Gouvernement, en 1771 : je les ai employés, en 1772, ſur les Vins de M. Bertin, Miniſtre d'Etat ; en 1774, ſur les Vins de M. de la Galaiſiere, alors Intendant de Lorraine, & aujourd'hui d'Alſace. Ils ont été employés ſur les Vins fins de la Bourgogne & de la Champagne ; dans le Languedoc, dans le Bordelais & dans toutes les Provinces du Royaume. La bonté & les avantages de ce moyen, *employé de la maniere & dans les temps que j'indique*, ſont prouvés par une multitude d'expériences faites en France & dans les pays étrangers. On ne peut donc mieux faire par-tout que d'employer, les raiſins bouillans lorſqu'ils ſont néceſſaires, & ils le ſont toujours dans les vendange froides & dans les petites fermentations ; hors ces cas, on peut, à la rigueur, s'en paſſer, quoique par-tout, à l'exception des vendanges très-chaudes, ils ne peuvent jamais qu'être utiles.

J'inſiſte ſur l'innocence & la certitude des

bons effets de ce moyen, parce que, d'un côté, je ſuis informé que pluſieurs perſonnes qui ont pratiqué cette année, ou plutot la derniere, ma manipulation, tant bien que mal, ont négligé & même craint de faire uſage de ce moyen; & que, de l'autre, des amateurs de différentes Provinces m'ont témoigné, par écrit, un grand éloignement pour les raiſins bouillans; & pour le juſtifier, quelques-uns m'ont même cité de prétendus exemples, démentis, comme on vient de le voir, par les faits les plus authentiques & les plus multipliés. Je les ai diſſuadés de leur fauſſe prévention, & j'apprends de quelques-uns d'eux, qu'ils ſe ſont ſervis, avec avantage, à la derniere vendange, des raiſins bouillans & de l'entonnoir; mais il n'en eſt pas moins étrange que, tandis qu'en certaines Provinces on attache le plus grand mérite aux raiſins bouillans, & qu'on ſemble même y réduire, quoique très-mal-à-propos; toute ma manipulation, les mêmes raiſins ſoient regardés dans d'autres Provinces, où l'eſpece des Vins eſt pourtant très-commune, comme un moyen douteux & même dangereux. Les uns & les autres donnent également dans l'excès, & y donnent par les mêmes cauſes, c'eſt-à-dire, par préjugé & par ignorance.

C'eſt préjugé & ignorance que d'attribuer

tout aux raiſins bouillans, comme c'eſt encore préjugé & ignorance, que de les regarder comme dangereux; mais les préjugés & l'ignorance ne ſe bornent pas là, ils étendent encore leur empire ſur toutes les parties de l'agriculture. Ce ſont eux, & eux ſeuls qui y donnent la loi; ce ſont eux qui, après en avoir arrêté les progrès pendant tant de ſiecles, les arrêtent encore aujourd'hui. Les inventions attribuées à Cérès & à Bacchus, ſont les plus précieuſes, les plus néceſſaires & les plus dignes de l'attention du genre humain, & cependant elles ſont encore auſſi brutes, auſſi groſſieres & auſſi informes qu'elles pouvoient l'être au moment qu'elles ſont ſorties des mains de ces deux grandes Divinités des Anciens. Notre ſiecle à cet égard, n'a pas fait un ſeul pas de plus, & notre Agriculture n'eſt pas plus avancée que dans les temps qui ont précédé le nôtre.

Ce n'eſt pas qu'on ne ſache beaucoup, mais on ſait beaucoup de choſes dont le plus ſouvent on pourroit ſe paſſer, & on ne ſait rien de celle qu'il ſeroit le plus néceſſaire de ſavoir. On ſaura, par exemple, tous les phénomenes connus de l'électricité & mille autres choſes ſemblables, & quoiqu'on ait des terres & quelquefois de grandes terres, on ne ſait pas le premier mot de la ſcience qui ſeroit néceſſaire pour employer utilement ces

terres, pour les cultiver, les féconder & leur donner ou en augmenter la valeur. Cette ignorance a deux cauſes principales : l'une eſt le défaut de circulation de l'inſtruction, & l'autre le vice de l'éducation nationale qui met devant ce qui devroit être derriere.

10°. Le foulage, les raiſins bouillans, le fond placé, en un mot, toutes les opérations préparatoires une fois conſommées, on ne touchera plus à la cuve en aucune maniere. Il faut laiſſer agir la nature ſans la troubler, comme on eſt dans l'uſage ridicule de le faire par-tout, ou preſque par-tout, en rabattant la cuve, ou autrement dit, en enfonçant & plongeant, avec les pieds ou d'une autre maniere, le marc dans la liqueur, ſoit pour animer la fermentation, ce qui eſt fou, ſoit pour donner plus de couleur au Vin, ce qui eſt un contre-ſens, puiſqu'il eſt de fait que le Vin prend d'autant moins de couleur que le marc eſt plus humide, & qu'il eſt plus dépouillé des parties ſpiritueuſes, qui peuvent ſeules diſſoudre la partie colorante du grain.

Les Vignerons, en rabattant leurs cuves ou leur vendange, comme ils font & ne ceſſent de faire, ſoit avant, ſoit après le foulage, vont en tout point contre les vues qu'ils ſe propoſent. Il ſemble que par-tout, on ſe ſoit étudié à contrarier la nature. Il n'y a pas dans la ma-

nipulation ordinaire des Vins, une ſeule opération, pour qui en connoît l'effet, qui ne paroiſſe avoir été imaginée tout exprès pour cela, ou du moins qui ne tende à ce but.

11°. On arroſera le marc, dans le temps & de la maniere que je l'ai marqué dans le problême, *ſans s'attacher pourtant à une préciſion minutieuſe.* Ceci ſoit dit, non-ſeulement pour cette opération, mais pour toutes les autres. Dans les opérations en grand il faut être exact, mais il faut bien ſe donner de garde de pouſſer, comme quelques-uns, l'exactitude juſqu'au ſcrupule.

On tirera le Vin par la canelle, car il en faut mettre aux cuves qui n'en ont pas: on le jettera de bas & non de haut ſur le marc, afin de ne pas éventer le Vin, & cela fait, on aura ſoin de bien couvrir la cuve après chaque opération.

12°. On découvera le Vin d'après les principes, l'indication & les obſervations que j'ai donnés dans le problême, ni plutôt, ni plus tard.

On doit éviter également les deux excès, mais ſur-tout on doit bien ſe donner de garde de tirer le Vin beaucoup plus tard & comme il ſe pratique dans un grand nombre de Vignobles, où, après que les Vins ſont faits, on les laiſſe s'éventer & ſe défaire dans la chaleur de la cuve, les uns pendant quatre jours & plus, les autres

pendant huit & quinze jours, & quelquefois plus de trois ſemaines. Quelle folie, ou plutôt quelle ignorance! & c'eſt en France, c'eſt dans un Royaume où, par rapport au Commerce extérieur, les Vins ſont la plus grande richeſſe nationale, que perſonne ne ſait les faire, & que tout le monde les fait mal dans tous les points.

Encore ſi les fautes & les pertes qui en ſont la ſuite, ſe bornoient aux Vins; mais la vigne, mais les bleds, mais les terres, mais les champs, mais les moiſſons, mais la vendange, mais les bois, les prés & toutes les productions qui ſervent à l'uſage de l'homme & des animaux, tout cela eſt auſſi mal traité que les Vins. Tous nos arts, j'entends les arts les plus néceſſaires, ſont encore dans l'enfance, & malgré les lumieres ſi éclatantes de notre ſiecle, notre Agriculture, comme je l'ai dit dans la ſeule Richeſſe du peuple, n'eſt encore que gaſpillage; au moins par-tout où elle peut l'être.

Mais tout dort; on dort dans les villes, on dort dans les campagnes; & pendant que tout dort, nous aviliſſons nos Vins, nous en perdons une partie, & nous en laiſſons régulierement chaque année un quart ou un cinquieme dans le ſein de la terre; chaque année, nous perdons de la même maniere, une partie de nos moiſſons & de nos grains, une partie de nos trou-

peaux & de nos beſtiaux, & une infinité d'autres biens, dont nous manquons & dont nous ſommes forcés, pour notre propre ſubſiſtance, de nous pourvoir ailleurs; tandis qu'avec moins d'engourdiſſement & à la faveur de l'inſtruction, il nous ſeroit ſi facile d'en avoir aſſez pour nous & pour d'autres. Je ſais que rien n'eſt plus oppoſé à l'économie que le gaſpillage, & que, dans ce ſiecle, où le mot économie eſt dans toutes les bouches & dans tous les écrits, les pertes immenſes & très-anti-économiques que je viens d'articuler, doivent paroître peu croyables; mais pourtant il faut les croire, mes découvertes en font foi, & on ne peut infirmer leur témoignage qu'en les détruiſant elles-mêmes, & qu'en les détruiſant par des faits *égaux en force, en nombre & en autorité*, à ceux qui en démontrent la certitude. Mais où trouver ces faits? Et ſi on ne les trouve pas, comment nier l'aviliſſement de nos Vins, la perte annuelle d'une partie conſidérable de nos moiſſons & de toutes nos recoltes?

13°. Comme je ſuppoſe que les raiſins auront été auſſi parfaitement foulés qu'il étoit poſſible, j'eſtime qu'en général, on ne doit point ſéparer le Vin du preſſurage d'avec celui de la cuve.

Auſſi-tôt, & dès le jour même que les ton-

neaux ſeront emplis, on couvrira de feuilles de vignes, & avec des tuileaux, leur embouchure. Les Vins, bien façonnés & décuvés ſuivant mes principes, ne jettent point & n'ont aucune ébullition dans les tonneaux, au moment même où ils viennent d'y être mis, ou du moins, ils n'en ont que très-peu & à raiſon du Vin du preſſurage.

On remplira, ou houillera le Vin une fois au moins dans les premiers jours, & juſqu'à ce que les futailles ſoient abreuvées.

Dès que le Vin ſera froid, & non plus tard, on le bondonnera & on le remplira tous les huit jours dans le premier mois, tous les quinze jours dans le ſecond, enſuite tous les mois, mais toujours plus ſouvent que moins.

Matieres des Leçons qui compoſeront l'Ouvrage entier que j'ai annoncé ſur les Vins, avec l'annonce de la ſeule Richeſſe du Peuple.

PREMIERE Leçon ſur le le temps juſte où il faut couper la vendange. Cette Leçon ſi néceſſaire & ſi importante, ſur-tout en certaines années, peut être regardée comme la premiere partie de l'ouvrage.

Seconde Leçon ſur la grappe ou Rafle ; c'eſt la même que j'ai jointe au moyen de conſerver les Vins.

Troiſieme Leçon ſur le foulage de la vendange, avec les principes fondamentaux du parfait foulage des raiſins,

les faits qui prouvent la néceſſité & les avantages de la perfection du foulage, la deſcription de la nouvelle fouloire que j'ai imaginée, les grands avantages de cette fouloire abſolument néceſſaire, à raiſon *de la perfection, de la commodité & de l'économie du foulage*, à toutes les perſonnes qui ſont dans l'uſage & le pouvoir de faire fouler les raiſins avant de les jetter dans la cuve.

Quatrieme Leçon ſur les raiſins bouillans, &c.

Cinquieme Leçon ſur la néceſſité & la maniere de couvrir les cuves.

Sixieme Leçon ſur la maniere de conduire les cuves avant & après le foulage de la vendange, juſqu'au tirage du Vin, avec la critique des abus, en tout point, dans la maniere actuelle de conduire la fermentation.

Septieme Leçon, ou Problême ſur le temps juſte du décuvage des Vins, avec les principes & les faits néceſſaires pour réſoudre ceete queſtion auſſi difficile qu'importante.

Huitieme Leçon, ou premier Procédé pour faire les Vins rouges avec la nouvelle fouloire. Ce Procédé s'accorde dans le plus grand nombre des points avec le ſuivant.

Neuvieme Leçon, ou ſecond Procédé pour faire les Vins rouges, à l'uſage de tous les Propriétaires des Vignes, particuliérement des Vignerons & des Propriétaires aſſujétis à la banalité des preſſoirs; c'eſt celui que je viens de donner, & que j'ai adapté à l'uſage de tous les Propriétaires & Vignerons.

Ces huit dernieres Leçons forment la ſeconde Partie de l'Ouvrage & la totalité de la Manipulation générale des Vins.

La dixieme Leçon, ou le Moyen de conſerver les Vins, &c. eſt la troiſieme Partie de l'Ouvrage; c'eſt celle à laquelle j'ai joint le préſent Procédé.

Les Leçons ſuivantes compoſeront la quatrieme Partie, & ſont abſolument indépendantes des trois premieres, comme elles le ſont entr'elles. Voici ces Leçons.

Onzieme Leçon, ou Procédé particulier pour concentrer le mout, & en extraire ſans feu & par un moyen ſimple, la partie aqueuſe, ſurabondante dans preſque toutes les années, mais ſinguliérement dans les années & les vendanges pluvieuſes. Ce procédé qui ſeroit ſouvent néceſſaire pour la plus grande qualité poſſible des Vins, & ſur-tout des Vins deſtinés pour l'étranger, eſt d'une exécution moins facile que les deux précédens; mais auſſi, dans les circonſtances où il eſt d'uſage, il eſt beaucoup plus parfait, & peut donner d'excellens Vins, où les autres n'en donnent que de bons, & peut les donner à très-peu de frais.

Douzieme Leçon, ou Procédé pour faire les Vins rouges *fins*, & en prolonger la durée, ſans en altérer la fineſſe, ni leur donner une plus grande intenſité de couleur.

Treizieme Leçon, ou Procédé pour faire les Vins blancs dans les années où ils ont beaucoup de verdeur.

Quatorzieme & derniere Leçon, ou la Maniere de gouverner les Vins après qu'ils ſont faits.

Je ne m'arrêterai point à faire remarquer l'importance de toutes ces différentes Parties, je penſe qu'il ſuffit de les avoir expoſées; mais je ne puis trop inviter les perſonnes qui les déſireront, à ne point me faire attendre leurs demandes, & à me les adreſſer au plutôt. Avec cette attention, il ne ſera peut-être pas en mon pouvoir de les ſatisfaire & ſur-tout de les ſatisfaire pleinement; mais bien ſûrement je les ſatisferai encore moins ſi elles ne m'en preſſent pas.

La ſeule Richeſſe du Peuple, ou Moyen de faire baiſſer le prix de toutes les ſubſiſtances, m'eſt demandée par

quelques perſonnes. Si, d'ici à quelques mois elle l'eſt ſuffiſamment, j'en donnerai une ſeconde édition, à laquelle je joindrai les lettres & les inſtructions dont j'ai fait mention au commencement de cet Ecrit.

Au moyen de ces nouvelles inſtructions, tous les Cultivateurs, Propriétaires ou non, pourront aller & agir en pleine connoiſſance de cauſe, & il ne tiendra qu'à eux, en profitant des vues générales que j'ai données ſur toutes les cultures & l'adminiſtration de toutes les parties rurales, de s'enrichir, d'enrichir l'Etat, & de mettre le pauvre peuple à l'abri de la famine & de la miſere.

A l'égard du nouveau plan, plus économique encore, que j'ai annoncé pour la culture des grains ſeulement, je ne le donnerai pas, & je ne dois pas le donner. J'y renonce.

J'avoue qu'il eſt peu croyable que la même quantité de labours & d'engrais qu'on emploie aujourd'hui, puiſſe donner, ſinon le double, au moins la moitié plus de productions que cette même quantité n'en donne à préſent. J'avoue encore qu'il eſt difficile de croire poſſible de féconder & de fertiliſer les terres les plus ſtériles & les plus ingrates, au point de faire rapporter à une grande partie de ces terres d'auſſi beau bled que dans la plaine de Louvres, &, à tout prendre, *à moins de frais*. Mais après toutes les découvertes que j'ai données au Public; après les expériences perſonnelles que j'ai citées, & les offres que j'avois faites, de répéter ces expériences ſous les yeux de tout Paris; après la ſeule Richeſſe du Peuple, où j'ai établi ſi ſolidement les vrais & les grands principes de l'Agriculture, je devois en être cru, aſſez au moins pour que mon nouveau plan me fût demandé. Il ne l'a pas été, ou du moins il ne l'a pas été par le Public; je ne le lui dois pas, & je ne le lui donnerai pas.

FIN.

MOYEN
CERTAIN ET FONDÉ
SUR l'EXPÉRIENCE GÉNÉRALE;

Pour assurer & prolonger, pour ainsi dire, à volonté la durée des Vins, & en prévenir la dépravation & toutes les maladies;

Avec un PROCÉDÉ pour la Manipulation & l'Amélioration de tous les Vins:

Le tout joint à l'Art de la Vigne; contenant une nouvelle méthode économique de cultiver la Vigne, les expériences qui en on été faites, & l'Approbation de l'Académie Royale des Sciences.

A l'usage de tous les Pays de Vignoble & même des Marchands de Vin & des Consommateurs.

Par M. MAUPIN, Auteur de l'Art des Vins & de la seule Richesse du Peuple.

Prix 3 liv. 12 s. avec le reçu signé de l'Auteur.

A PARIS,

Chez { MUSIER, GOBREAU, } Libraires, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXI.

Avec approbation & Permission.

AVIS DE L'AUTEUR.

FAIRE de mauvais Vins, quand on pourroit en faire de bons; laiſſer gâter ſes Vins, quand on pourroit les conſerver; cultiver la Vigne à grands frais, & en borner ſoi-même le produit, quand on pourroit économiſer une partie conſidérable des avances, & en même temps multiplier la production; voilà, à l'exception de quelques ſages, ce que font tous les Vignobles, à leur préjudice, comme à celui de la Société, & cela dans un ſiecle économique, dans un ſiecle éclairé & philoſophe, dit-on. Quelles lumieres! quelle philoſophie, & ſur-tout quelle économie!

Cette étrange inaction des Vignobles & de tout ce qui les entoure, a une cauſe, ſans doute, & elle en a même pluſieurs. Je pourrois les approfondir; mais mon deſſein, dans cet Avis, n'eſt que d'expoſer les motifs qui m'ont déterminé

à réunir mes découvertes, ou au moins celles dont les objets, quoique très-différens, ont pourtant entr'eux le plus grand rapport, tels que ſont ceux de l'Art de la Vigne & de celui des Vins.

Quand j'ai publié mon dernier procédé pour la Manipulation des Vins, ma premiere intention avoit été de le joindre à l'Art de la Vigne; mais une délicateſſe déplacée & de petites conſidérations particulieres, toujours faites pour diſparoître devant l'intérêt général, ou du grand nombre, m'en ont empêché. Cette facilité, de ma part, a eu un mauvais effet. Beaucoup de perſonnes qui avoient l'Art de la Vigne, n'ont point pris le Procédé, & beaucoup ont pris le Procédé, qui n'avoient point l'Art de la Vigne; en ſorte que généralement tout s'eſt paſſé contre mes intentions, & contre le plus grand intérêt des Vignobles en faveur deſquels il n'eſt pas moins néceſſaire de répandre ma nouvelle Culture, que ma Manipulation.

Ces deux parties, d'ailleurs, ſont ſi na-

turellement liées, que qui peut les réunir, ne doit apparemment pas les ſéparer : c'eſt cette raiſon qui, avec les autres motifs que je viens d'expoſer m'a déterminé à les joindre.

Cependant par égard pour les perſonnes ſeulement qui ont l'Art de la Vigne, je conſens de détacher de cet Ouvrage, le moyen de conſervation que je publie, & toutes les parties du Procédé qui y ſont jointes, en repréſentant par elles, aux Libraires, l'Exemplaire qu'elles ont acheté, ou en me faiſant l'honneur de m'écrire, & en affranchiſſant leurs lettres; moyennant quoi, tout ce qui concerne les Vins, leur ſera délivré, au prix de 30 ſols, avec le reçu que j'y ai joint, pour prévenir par la ſuite un pareil embarras.

Ce reçu eſt imprimé ſur un petit quarré de papier & ſigné de moi. Je le donne à pluſieurs fins, & entr'autres, comme on le verra, à l'occaſion des demandes qui pourront m'être adreſſées pour la publication de mon Ouvrage entier ſur les Vins.

MOYEN

POUR CONSERVER LES VINS.

La plus grande perfection poſſible des Vins dépend de trois parties principales & très-diſtinctes.

La premiere, dans l'ordre naturel, & encore à cauſe de ſon importance, principalement dans des années telles que 1779 & 1780, & l'art de ſavoir prendre la Vendange à propos : cet art, qui va plus loin qu'à préſerver la récolte, eſt ſi néceſſaire que, dans bien des cas, il l'eſt autant, pour ne pas dire plus, que l'art entier des Vins, & que, ſans lui, tous les efforts de ce dernier ſeroient inutiles ou preſqu'inutiles. J'en ai fait la preuve en 1779, & je ne ſerois pas ſurpris que beaucoup d'autres l'euſſent fait en 1780, dans ma propre Manipulation.

La ſeconde partie eſt l'art de la Manipulation & de la Fermentation des Vins. Cette ſeconde partie eſt généralement la plus intéreſſante : elle eſt la plus étendue & celle qui exige un plus grand nombre de différentes connoiſſances ; c'eſt une partie compoſée elle-même de beaucoup d'autres grandes parties.

La troiſieme partie a uniquement pour objet, la conſervation des Vins, d'en prévenir la dépravation & toutes les maladies. Ma Manipulation des Vins bien exécutée, a ces effets, puiſqu'il eſt prouvé par-tout qu'elle prolonge de beaucoup la durée des Vins, & qu'elle double & triple même celles des Vins communs; mais la troiſieme partie, ou le moyen que je vais donner, eſt encore plus efficace. Son effet eſt de rendre les Vins, en quelque ſorte, inaltérables, ou au moins d'en éloigner la corruption, beaucoup plus encore que ne le peut faire la ſimple Manipulation des Vins, quelque parfaite qu'elle ſoit d'ailleurs.

Je ne puis déterminer au juſte la durée de cet effet; mais j'oſe aſſurer, comme je l'ai déja fait, qu'en joignant à cette troiſieme partie, les deux premieres, il n'y a pas de Vin, dès que ce ne ſera pas de l'eau, qui ne puiſſe devenir auſſi ſolide & auſſi durable que les *bons* Vins de Bordeaux & de Cahors, & ſe conſerver autant qu'eux, dans les mêmes lieux & dans les mêmes circonſtances. Il ſeroit encore meilleur & ſe conſerveroit encore plus longtemps, ſur-tout en certaines années, s'il étoit fait par un des Procédés que j'ai annoncés, mais que je ne donnerai qu'avec l'Ouvrage entier.

Quelques Sociétés d'Agriculture & des per-

ſonnes de toutes les Provinces me demandent ces trois parties ; mais celle qu'on paroît me demander avec le plus d'empreſſement, eſt la derniere.

Les mêmes motifs qui m'empêchent de donner les autres parties, juſqu'à ce qu'elles me ſoient généralement demandées, devroient, ce ſemble, m'empêcher auſſi de donner celle-là, & cependant ce ſont eux qui m'y déterminent. Comme, à en juger par l'empreſſement avec lequel beaucoup de perſonnes me la demandent, j'ai lieu de préſumer qu'elle ſera plus recherchée, je l'ai regardée comme le moyen le plus propre, de tous ceux qui ſont à mon pouvoir, pour exciter l'attention & l'émulation du grand nombre, & pour faire déſirer les autres parties, & en général toutes mes découvertes, qui ſont bien d'une autre néceſſité que le moyen que je vais donner, quoique pourtant ce moyen ſoit très-néceſſaire, & qu'il intéreſſe ſinguliérement la premiere branche de notre commerce extérieur.

Ce moyen eſt certain, très-innocent, & par-deſſus cela très-facile.

MOYEN ou PROCÉDÉ pour aſſurer la durée des Vins, & en prévenir la dépravation.

C'eſt une choſe avouée & ſoutenue par tous les pays de vignoble, que la grappe a la propriété de conſerver les Vins. Rien n'eſt plus avéré que cette propriété de la grappe, & c'eſt pourquoi je ne m'arrêterai point à en rapporter ici les preuves : le conſentement général & univerſel les ſuppoſe & en diſpenſe. On peut, au ſurplus, en voir les raiſons & toutes les autres qualités de la grappe dans la Leçon où j'en ai traité, & qui eſt jointe à cet Ecrit.

Conſerver les Vins & en prévenir la dépravation & les maladies, eſt ſans doute une même choſe. Qui dit l'un dit l'autre. La grappe, de l'aveu de tous les Vignobles, a la propriété de conſerver les Vins : la grappe a donc auſſi, de l'aveu de tous les Vignobles, la propriété d'en aſſurer la durée & d'en prévenir la dépravation ; autrement il ſeroit faux de dire qu'elle les conſerve.

Mais pour opérer tous les effets extraordinaires que j'annonce, ce n'eſt point aſſez d'employer la grappe, comme il eſt ordinaire de le faire ; il faut néceſſairement l'employer en plus grande quantité, ce qui généralement n'eſt pas poſſible, ou d'une autre maniere, qui, ſans multiplier la

grappe, en multiplie les acides, & puiſſe les extraire en plus grande quantité qu'il n'eſt poſſible de le faire par la fermentation.

Toutes les perſonnes qui connoiſſent ma Manipulation, ſavent que, ſuivant mes principes, il eſt preſque toujours néceſſaire d'échauffer les cuves par des raiſins bouillans, pour accélérer & perfectionner la fermentation : c'eſt, ainſi qu'on le peut voir dans tous mes Ouvrages, & en particulier dans le Procéde que j'ai réuni à ce Mémoire, une partie eſſentielle de ma Manipulation.

J'ai toujours dit qu'il falloit égraper ces raiſins, & j'en ai eu des raiſons pour le dire encore dans le Procédé dont je viens de faire mention. Aujourd'hui que d'autres raiſons ont pris la place de celles-là, je dis qu'il ne faut plus égraper, & qu'au contraire il eſt abſolument néceſſaire de conſerver la rafle, & de la faire bouillir fortement avec les raiſins dans la vue d'étendre la durée des Vins auſſi loin qu'il eſt poſſible qu'elle aille. Voilà tout mon moyen, & il n'y en a point d'autres.

La quantité des raiſins bouillans, employés comme véhicule de la fermentation, doit varier ſuivant la différence des années ; il en eſt de même en les employant avec la grappe comme moyen de conſervation. Les années molles &

pluvieuſes ſont celles où il en faut le plus ; & les années ſeches juſqu'au moment de la vendange, celles où il en faut le moins. Il y a un cas où il en faudroit plus que dans tous les autres ; mais ce cas, qui ſubſiſte encore à la honte de toutes les Sciences, ne ſubſiſtera plus, ſi on le veut, quand j'aurai donné toutes mes découvertes, & c'eſt pourquoi je n'en parle pas.

Ces raiſins ſeront coupés, apportés, conſervés & placés dans la cuve dans le temps & de la maniere que je l'ai dit dans le Procédé. Seulement on le fera bouillir plus long-temps, afin d'extraire tous les acides de la grappe autant qu'il ſera poſſible.

Ce moyen, comme on voit, eſt fort ſimple, & ſûrement on n'en niera pas l'efficacité. A la vérité, dans le plus grand nombre des années, il durcira les Vins, & ſouvent il les durcira beaucoup ; mais outre qu'on ſera maître de le modérer à volonté, c'eſt que, s'il eſt vrai qu'il durciſſe les Vins, il eſt vrai auſſi qu'il en aſſurera la durée, & qu'il en préviendra, non-ſeulement la dépravation total, mais toutes les maladies. On peut conſulter la Leçon ſur la Grappe.

Beaucoup de perſonnes s'accommoderont peut-être du Procédé que je viens de donner ; mais il y a lieu de croire que le grand nombre préférera celui que je vais décrire : ſon objet eſt beaucoup

plus étendu, & il rendra l'application du moyen beaucoup plus facile, & en même temps beaucoup plus générale.

Nouvelle eſpece de Vin, pour conſerver les Vins, avec le Procédé pour faire cette eſpece de Vin.

PROCÉDÉ.

Si, par ſuppoſition, on a de la vendange pour faire cinquante pieces de Vin, on en prélévera un vingtieme, un quinzieme, un dixieme, plus ou moins, à volonté, pour faire l'eſpece de Vin dont il s'agit.

On mettra cette partie de vendange dans un vaiſſeau proportionné à la quantité: on en réſervera le tiers pour être chauffé.

On façonnera ce Vin pour le temps des chaudieres, & dans tous les points comme les autres Vins.

Il y a pourtant pluſieurs différences très-eſſentielles.

La premiere, c'eſt, qu'autant que faire ſe peut, il ne faut compoſer la cuvée que de raiſins noirs, ſans mélange de raiſins blancs, & toujours des raiſins les plus mûrs.

La ſeconde, c'eſt qu'il faut laiſſer la grappe aux raiſins deſtinés à bouillir, au lieu de la leur ôter.

La troiſieme, c'eſt qu'on fera bouillir le tiers de la vendange, au lieu de n'en faire bouillir que la quinzieme, la vingtieme ou la trentieme partie.

La quatrieme, c'eſt que ces raiſins doivent encore être plus bouillis que les autres, afin d'extraire une plus grande quantité des ſucs de la grappe.

Il eſt bon auſſi de les laiſſer un peu réduire, principalement dans les années molles ou les vendanges pluvieuſes. Ce Vin, alors, aura deux grands effets: il conſervera les Vins & les bonifiera, en y portant un acide conſervateur, & en même-temps plus d'eſprits, & d'autres parties amélioratives.

Pour faciliter le paſſage des raiſins bouillans, qui, à cauſe de la grappe, pourroient s'engorger dans le tuyau de l'entonnoir, on pourra augmenter un peu la quantité du liquide, en achevant de remplir la chaudiere avec du moût tiré de la cuve. Ceci peut s'appliquer également dans les occaſions où les raiſins ont été égrapés; mais dans l'un ou l'autre cas, il ne faut ajouter ce moût que lorſque la chaudiere a été abſolument retirée du feu: car, comme je l'ai dit ailleurs, il ne faut jamais faire chauffer de moût ni de raiſins pris dans la cuve.

Je n'ai pas beſoin, ſans doute, d'expliquer

les raiſons pour leſquelles je conſeille de faire chauffer un tiers de la vendange, ni de dire que les perſonnes qui voudroient en faire chauffer une moindre quantité, en ſont les maîtres ; mais alors le Vin en ſeroit un peu moins propre à ſon uſage, & il en faudroit une plus grande quantité pour produire le même effet.

On pourroit auſſi, & quelquefois avec beaucoup de raiſons, doubler la quantité des raiſins bouillans, ou mettre la moitié plus de grappe, en prenant, par le moyen de l'égrapage, celle d'une partie des raiſins d'une autre cuvée. Tout cela eſt à volonté, & peut dépendre des circonſtances ; mais en général j'eſtime qu'on peut ſe borner, pour l'ébullition, à la proportion que j'ai indiquée.

Les raiſins bouillans ſeront préparés, & la cuve couverte & conduite ainſi que je l'ai marqué pour les autres Vins dans le dernier Procédé que j'ai publié, & qu'on trouvera à la ſuite de la Leçon ſur la Grappe.

A l'égard du décuvage, on ſe conformera à l'indication que j'ai donnée dans le Problême.

Si, ce qui me paroît préférable, le Vin de conſervation eſt fait avant ou en même-temps que les autres Vins, alors, avant d'entonner ces derniers dans les pieces qui doivent les recevoir, on pourra y verſer un vingtieme

du Vin de conſervation, plus ou moins, ſuivant les circonſtances, & comme on jugera à propos.

Si les autres Vins étoient entonnés avant que le Vin de conſervation fût fait, alors, auſſi-tôt qu'il ſera fait, on tirera des autres Vins ou des pieces qui les contiendront, la même quantité de Vin qu'on voudra y en remettre ; le plutôt, apparemment, ſera toujours le mieux : mais, dans la crainte de donner dans l'excès, il ſera toujours prudent d'en mettre d'abord moins que plus, attendu que, dans ce cas, il eſt toujours plus aiſé d'ajouter que de retirer.

En s'y prenant de cette maniere, on doſera les Vins à volonté, & ils n'auront juſte que le degré d'âpreté qu'on jugera convenable de leur donner, relativement aux lieux, à l'année & aux circonſtances.

USAGE du Vin de conſervation pour rajeunir les Vins, & les perpétuer, pour ainſi dire, à volonté.

Les Vins peuvent être foibles ; ils peuvent être vieux & avoir perdu de leur vigueur, & cependant être encore ſains & entiers, quoiqu'avec une quantité de chacun de leurs principes conſtituans, moindre que celle qu'ils avoient ou qu'ils auroient pu avoir. Des Vins ſont

ſains & entiers quand l'aggrégation de leurs parties n'eſt point encore rompue.

La cauſe propre & générale du peu de durée & de la dépravation des Vins, eſt l'excès de la partie aqueuſe ſur les autres principes, & en particulier ſur l'acide de la Grappe. Il faut bien qu'il en ſoit ainſi, puiſqu'il eſt prouvé, d'un côté, que les Vins où ce principe abonde le plus, toutes choſes égales d'ailleurs, ſont ceux qui ſe conſervent le mieux & que de l'autre, les Vins où il manque, & qui, en naiſſant, n'ont aucune âpreté, ſont ceux qui ſe conſervent le moins, ou plutôt qui ne peuvent ſe conſerver. On peut en juger par les Vins de 1779, & même déja par ceux de 1780.

Le ſel ou acide de la grappe eſt, par rapport aux Vins, ce que le ſel marin eſt par rapport aux ſubſtances animales. L'effet de cet acide eſt de conſerver les Vins, & il peut les conſerver & les conſolider dans toutes les circonſtances où leur menſtrue ou partie aqueuſe eſt dépourvue de cet acide, & que cet acide, diſſous par excès dans un menſtrue pareil, peut ſe combiner avec le leur & y retenir tous les autres principes.

L'excès dans l'une & la privation dans l'autre ſont les deux conditions néceſſaires pour la combinaiſon des deux liqueurs & la conſervation des Vins.

Toutes

Toutes les fois que ces deux conditions ſe rencontrent avec l'intégrité des Vins, l'effet du moyen eſt ſûr ; & comme ce moyen peut s'employer & ſe répéter en telle quantité & auſſi ſouvent qu'il peut être néceſſaire, & que d'ailleurs le Vin de conſervation ſera généralement plus vigoureux que les Vins pour leſquels on l'employera, il s'enſuit bien clairement, ce me ſemble, qu'on pourra rajeunir & perpétuer, en quelque ſorte, les Vins à volonté, pourvu toutefois que des cauſes externes plus fortes que le moyen n'y mettent obſtacle ; mais, dans ce cas-là même, les Vins ſe défendront toujours beaucoup mieux que s'ils n'avoient pas été ſecourus.

Combien de Vins de l'avant-derniere récolte ont été gâtés ? Combien de Vins de la derniere récolte le ſeront encore, qui, avec le Vin de conſervation, auroient pu & pourroient ne pas l'être ? Combien de bons Vins, d'excellens Vins, de Vins de prix, dont on pourroit prolonger la durée, & qui finiront plutôt, & peut-être ſeront perdus, faute de ce moyen ? Combien de Vins, qui ne peuvent ſe tranſporter d'une Province à l'autre, & encore moins ſur Mer, qui à l'aide de ce moyen, le pourroient ? Combien de Vignerons, de Propriétaires de Vignes, de Marchands de Vins & de Conſommateurs perdront leurs Vins dans leurs celliers ou dans

leurs caves, qui auroient pu ne pas les perdre; ou plutôt combien qui, à l'aide de ce moyen, pourront dorénavant conſerver leurs Vins, qui, ſans lui, ne le pourroient pas ?

On peut l'employer dans tous les temps, mais, ce me ſemble, avec plus d'avantage lorſque les Vins travaillent & ſont en mouvement.

La quantité ne peut être déterminée que par le beſoin du Vin & des circonſtances, & encore par le degré de force du Vin de conſervation.

A l'égard des Vins nouveaux, un quinzieme ou un vingtieme, en général, me paroît devoir ſuffire, au moyen de ce que ces Vins n'auront point été égrapés.

Si, dans la vue d'avoir des Vins plus délicats, plus tendres, plus prompts à boire, ce qui eſt ſouvent avantageux, du moins pour une partie des Vins, on les avoit égrapés, en ce cas, on fera bien de ne point les affermir par le Vin de conſervation, juſqu'à ce que le temps de la conſommation ou de la vente de ces Vins ne ſoit paſſé, & qu'ils annoncent avoir beſoin de ce ſecours. Ainſi, à la faveur du Vin de conſervation, on peut multiplier à volonté, tous les Vins fins, ou préſens, ſans crainte de les perdre; ce qui eſt encore un avantage particulier au nouveau Vin.

Quant aux autres Vins qui ne ſont pas nou-

veaux, j'eſtime que ſouvent il n'en faudra pas plus d'un quinzieme ; ſouvent auſſi, & peut-être plus ſouvent en faudra-t-il un dixieme, & quelquefois même au-delà.

Les Vins de conſervation étant plus rares & généralement meilleurs, à cauſe du choix des raiſins, il eſt à croire que, dans le commerce, ils ſeront un peu plus chers que les autres ; mais comme, d'un autre côté, il ſera fort aiſé de les multiplier par-tout, à proportion de l'uſage & des beſoins, il eſt à croire que le prix n'en ſera jamais exceſſif, ni même en comparaiſon de leurs effets.

Le plus grand effet du Vin de conſervation ſera, ſans doute, de reſſerrer le tiſſu des Vins, de modérer, par la combinaiſon de l'acide avec la partie aqueuſe, l'action continuelle & diſſolvante de celle-ci ſur les autres parties, & principalement ſur la partie muqueuſe ; d'y retenir plus fortement tous les principes, volatils & autres, & par-là de prolonger la durée des Vins ; mais les avantages du nouveau Vin ne ſe borneront pas là : comme dans les cantons communs ſur-tout, il ſera meilleur que les autres Vins, non-ſeulement il les affermira, mais encore il leur fournira une partie des principes qui pourront leur manquer ; ainſi, en même temps qu'il prolongera la durée des Vins, & qu'il en pré-

viendra la défection, il les nourrira, les rajeunira, les fortifiera, &, au beſoin, il pourroit en faire du Vin.

Je pourrai donner par la ſuite, pour la compoſition ou la perfection des Vins de conſervation, des vues particulieres relatives à ces différens effets. Pluſieurs de nos Provinces éloignées pourroient probablement tirer, de ces vues, un très-grand parti pour l'exportation de leurs Vins. Je pourrois auſſi faire remarquer pluſieurs effets ultérieurs que doit avoir le Vin de conſervation, tel que je le propoſe; mais s'il eſt vrai que ce Vin ait la propriété de conſerver les Vins nouvellement faits ou au ſortir de la cuve; s'il eſt vrai, quoique peut-être ce ne puiſſe pas être démontré actuellement avec le même degré d'évidence que le premier effet; s'il eſt vrai, dis-je, que ce Vin puiſſe s'employer efficacement à tous les âges des Vins pour les conſerver, alors j'ai rempli, & au-delà, vis-à-vis des Pays de Vignobles & du Public, les promeſſes que j'avois faites, & j'ai créé un nouvel objet d'induſtrie & de commerce.

Mais quelqu'importante que paroiſſe & que ſoit cette invention, elle l'eſt bien moins que toutes mes autres découvertes; ma nouvelle méthode de cultiver la Vigne; toutes les parties de ma Manipulation générale des Vins, dont la

nouvelle méthode de faire les Vins blancs & quelques autres ſont indépendantes * ; l'art ou la ſcience de prendre la Vendange à propos, cette ſcience, ſans laquelle, en beaucoup d'années, on ne peut faire ni bons Vins, ni Vin de conſervation, faute des qualités néceſſaires dans la grappe & dans les raiſins ; *la ſeule Richeſſe du Peuple*, plus précieuſe elle ſeule que tout le reſte enſemble, puiſqu'elle embraſſe, par un principe ſimple & univerſel, toutes les productions de la terre, & toutes les cultures ; qu'elle en diminueroit conſidérablement les avances, au grand avantage de tous les Propriétaires, de tous les Cultivateurs, des Manufactures, du Commerce, des Finances, des Conſommateurs, & ſur-tout du pauvre Peuple, qu'elle mettroit enfin dans l'aiſance, par l'abondance ; le nouveau plan économique, que j'ai annoncé & non donné, qui fertiliſeroit les plus mauvaiſes terres, les terres les plus ingrates, & qui, dans ces ſortes de terres & les médiocres, donneroit le double ou au moins le tiers des productions en ſus de la culture ordinaire & *avec les mêmes avances :* tout cela eſt encore bien plus néceſſaire & d'une autre utilité publique que le moyen, pourtant ſi néceſſaire, de ſavoir conſerver & régénérer les Vins.

---

* Voyez le Procédé ci-joint.

Pluſieurs perſonnes, qui jugent des diſpoſitions du Public par les leurs, me preſſent d'ouvrir une nouvelle ſouſcription pour mes différens Ouvrages, & quelques-unes, dans la vue de m'y déterminer, me flattent qu'elles me procureront des Souſcripteurs. D'autres Amateurs vont plus loin, & me demandent mes découvertes à tout prix. Tout cela, ſans doute, eſt très- invitant, & il ne peut qu'être flateur pour moi, de voir la partie la plus attentive du Public me rendre juſtice; mais le moyen que je vais propoſer à l'égard de ma Manipulation générale des Vins & de toutes les parties que j'ai promis d'y ajouter, me paroît plus ſûr & plus ſimple qu'une ſouſcription à argent, & d'ailleurs il s'accommode mieux avec mes vues & l'état actuel de ma ſanté.

Mes vues ſont, que mes découvertes ſoient utiles à tous; c'eſt pour cela que je me ſuis donné la peine de les faire, & que j'ai tout ſacrifié: tant que je n'aurai pas lieu d'eſpérer que tous en profiteront, je ne les donnerai pas, ou je ceſſerai d'en donner; & comme je ne puis être certain de leur utilité univerſelle qu'autant qu'elles me ſeront demandées univerſellement, ou au moins par le grand nombre, j'ai cru, pour faciliter les demandes, & aſſurer en même-temps l'établiſſement de ma nouvelle culture de la Vigne,

devoir me réduire, à l'égard de mon Ouvrage ſur les Vins, aux conditions ſuivantes.

La premiere, c'eſt que cet Ouvrage me ſoit demandé, ou par les Provinces même, ou par le plus grand nombre, ou au moins par un très-grand nombre.

La ſeconde, que les perſonnes qui me le demanderont, aient l'attention de joindre à leurs demandes, le reçu dont j'ai fait mention dans l'Avis, & qui leur ſera délivré avec l'Art de la Vigne & le moyen de conſervation. C'eſt principalement en vue de ces demandes que je me ſuis déterminé à donner ce reçu. Je prie ces perſonnes de vouloir bien me faire paſſer le tout, franc de port, *rue du Pont aux Choux, au petit Hôtel de Poitou.*

La troiſieme, que les perſonnes qui me feront ces demandes, veulent bien me les adreſſer plutôt que plus tard, & me promettre de prendre mon Ouvrage, & de m'en délivrer le prix, franc de port, quand il ſera imprimé.

Toutes ces conditions remplies, au plus tard au commencement du mois de Juin 1781, je ferai imprimer mon Ouvrage; & après en avoir reçu le prix des perſonnes qui me l'auront demandé, je le leur ferai paſſer, ſans frais, dans tout le Royaume.

Le prix de l'Ouvrage ne ſera pas au-deſſus de

neuf livres pour les perſonnes qui me l'auront demandé, & c'eſt à ce prix que je me charge de le leur donner & de le leur faire paſſer ; mais je prie le Public de bien remarquer les conditions que je lui propoſe, & que ce n'eſt qu'autant que ces conditions ſeront remplies, que je me charge de lui donner mon Ouvrage, pourvu toutefois que je n'en ſois pas empêché par des infirmités, qui peut-être n'auront point de ſuites, mais dont les cauſes ſont trop anciennes pour n'en pas redouter la durée.

A l'égard de la ſeule Richeſſe du Peuple, la premiere édition en étant épuiſée, je me propoſe d'en faire faire inceſſamment une ſeconde, à laquelle je joindrai les conditions auxquelles j'en donnerai la ſuite avec le nouveau Plan économique de Culture dont j'ai parlé plus haut.

FIN.

LU & approuvé ce 29 Décembre 1780.

DE SAUVIGNY.

Vu l'Approbation. Permis d'imprimer le trente Décembre 1780.

LENOIR.

De l'Imprimerie de J. CH. DESAINT, rue S. Jacques.

CONSIDÉRATIONS
SUR
L'ART DE LA VIGNE,
ET SUR
LA SEULE RICHESSE DU PEUPLE.

SUR L'ART DE LA VIGNE.

A tout conſidérer, ce ſeroit, peut-être, une grande queſtion de ſavoir lequel des deux importe le plus aux pays Vignobles, au Peuple, au Commerce & à la Nation, ou de pouvoir améliorer & conſerver les Vins, ou de pouvoir diminuer les frais de la culture de la Vigne, & en même temps, multiplier la production. J'avouerai pourtant que le premier avantage me paroît le plus grand; mais il faut convenir que tous les deux ſont de la premiere importance: car ſi la bonne qualité des Vins & la conſervation de cette riche récolte ſont d'un grand prix, la multiplication de la production, & la diminution des avances de la culture ont bien auſſi le leur, & c'eſt pour-

quoi je me ſuis occupé de la Vigne comme des Vins, & non avec moins de ſuccès.

A la vérité, ma nouvelle culture de la Vigne n'a pas été éprouvée dans toutes les Provinces & dans les pays étrangers comme ma nouvelle Manipulation des Vins ; mais non-ſeulement elle eſt fondée ſur un principe univerſellement reconnu, & qui l'a été expreſſément par l'Académie des Sciences dans le ſuffrage dont elle m'a honoré, mais encore elle eſt prouvée par mes propres expériences dans toutes les ſortes de terres, & elle l'eſt particuliérement par une expériences de dix années, faite par comparaiſon avec la culture ordinaire, par un Magiſtrat, Conſeiller d'Etat, qui, après un ſi long terme, a bien voulu me faire part de ſes ſuccès dans deux lettres que j'ai miſes ſous les yeux du Public en même temps que l'Ouvrage.

Cette nouvelle culture, ou méthode de cultiver la Vigne a été adoptée cette année, à ce que je vois, par quelques perſonnes des Provinces voiſines de la Capitale, & par d'autres, dans des Provinces qui en ſont très-éloignées : & en effet, elle convient généralement à tous les pays, comme, à toutes les terres : j'oſe même dire que ce ſeroit choquer l'évidence que d'en douter.

On pourroit apparemment, ſans choquer l'évidence, douter de la bonté de la méthode, ſi elle n'étoit pas prouvée; mais étant prouvée; il en eſt tout autrement par rapport à ſa convenance univerſelle, ou au moins générale.

En effet, il eſt évident, 1°. que par-tout, dans tous les pays & toutes les terres, l'eſpacement des ceps emploie beaucoup moins d'échalas que ſi les Vignes étoient plus ſerrées & épaiſſes, comme elles le ſont généralement; ce qui eſt un premier objet d'économie.

2°. Que la culture des Vignes eſpacées eſt beaucoup plus libre & plus facile que ſi elles ne l'étoient pas.

3°. Que les ceps eſpacés doivent être beaucoup plus forts & plus robuſtes que ceux qui ne le ſont pas, & dès-là, qu'ils ont beſoin beaucoup moins ſouvent d'être provignés & fumés; ce qui eſt un ſecond objet d'économie.

4°. Que l'eſpacement qui donne des ceps plus vigoureux dans une eſpece de terre, doit les donner auſſi plus vigoureux dans toutes les autres, & que, quoique la vigueur ſoit plus ou moins grande à raiſon des différentes qualités des terres: elle eſt cependant toujours beaucoup plus conſidérable, que ſi les ceps étoient bien moins écartés: c'eſt une vérité qui ne peut être conteſtée, & de laquelle réſulte clair

comme le jour, la convenance générale de l'eſpacement des ceps ou de ma nouvelle méthode pour toutes les terres ſans exception.

J'ai donc eu raiſon de dire que ma nouvelle méthode de cultiver la Vigne, dans laquelle les ceps ſont beaucoup plus écartés que dans l'uſage ordinaire, convient à toutes les terres & à tous les pays, puiſque les effets & les avantages en ſeront inconſtablement par-tout les mêmes.

Il ne faudroit pourtant pas croire qu'il ne faut qu'eſpacer le ceps pour jouir de tous ces avantages, & ſur-tout pour opérer une plus grande récolte que dans la culture ordinaire. Tout eſpacement ne produit par les mêmes effets. Il y a plus, c'eſt que ces effets ne ſont pas les mêmes dans le même eſpacement, ou, pour mieux dire, dans les eſpacemens dont les rapports ou les diſtances ſemblent revenir au même.

Pour en donner un exemple, je ſuppoſe une Vigne dont les pieds ſoient, en tout ſens, à trois pieds l'un de l'autre, & une autre Vigne dont les ceps ſoient à quatre pieds d'un ſens & à deux de l'autre. Ces deux diſtances, au premier coup d'œil, paroiſſent les mêmes ou revenir au même, & j'ai connoiſſance que pluſieur perſonnes s'y ſont trompées; cependant

il y a entr'elles une très-grande différence pour la facilité de la culture, la quantité des ceps & ſur-tout pour la taille.

Mais ſi, dans l'exemple que je viens de citer, les effets de l'eſpacement ſont ſi différens, combien plus le ſeroient-ils dans une infinité d'autres ? Tout eſpacement n'eſt donc, ni indifférent, ni bon. Il pourroit même y en avoir d'auſſi fautifs & non moins ridicules que la proximité & l'entaſſement des ceps en uſage dans tous ou preſque tous les Vignobles.

Pour qu'un écartement ſoit favorable, & ſur-tout pour qu'il ſoit le meilleur, il faut en général, qu'il ſoit contenu dans un juſte milieu, ou une proportion moyenne, & qu'il ſoit bien combiné avec la facilité de la plantation, la diſtance néceſſaire pour la vigueur égale & la durée de tous les ceps, l'économie & la portée de la taille, le plus grand rapport de la Vigne, la facilité & l'économie de toutes les opérations néceſſaires à ſa culture ; mais la rencontre de toutes ces conditions n'étoit point choſe aiſée ; cependant il eſt certain que ma nouvelle méthode de cultiver la Vigne les réunit toutes. La culture & toutes les opérations y ſont plus faciles que dans la méthode ordinaire, elle emploie bien moins d'échalas ; & comme tous les ceps, à la faveur de la taille comme

DE LA SEULE RICHESSE

DU PEUPLE.

SI l'on conſidere l'Agriculture par rapport au Phyſique, elle eſt la ſeule & unique ſource de toutes les Richeſſes, Si on la conſidere au moral, elle eſt la premiere ſource de tous les biens: ſans elle, ni exiſtence, ni aiſance, ni bonheur. Si, dans les grands pays agricoles, comme la France, on la conſidere par rapport à la politique, elle eſt par les bras & les richeſſes qu'elle fournit, la force, le ſoutien, la gloire & la ſplendeur des Empires.

Je ne m'arrêterai point à développer ici toutes ces idées, ni à demontrer la prééminence de l'Agriculture ſur toutes les autres parties quelconques. Cette prééminence, cette ſupériorité de l'Agriculture eſt reconnue par les hommes mêmes ſur leſquels d'ailleurs on ſeroit tenté de croire qu'elle fait le moins d'impreſſion. Avouer que tous les biens viennent de la terre, c'eſt dire, en d'autres termes, tout ce que je viens d'avancer, c'eſt dire encore que par-tout & dans tous les temps, l'Agriculture doit être le premier & le perpétuel objet de l'émulation & de l'induſtrie des Nations, qui,

pourtant, paroiſſent toutes avoir pris le change en tranſportant à certains Arts, & ſur-tout au Commerce, leur principale attention & une faveur preſqu'excluſive de l'Agriculture, comme ſi les Arts & le Commerce pouvoient exiſter ſans elle, & qu'on put reculer les bornes de celui-ci ſans étendre préalablement les bornes de celle-là.

J'aurais encore bien des réflexions à faire, mais que pourrois-je de plus que de dire que l'Agriculture, par un caractere qui lui eſt particulier, & qui l'éleve au-deſſus de tout ce qui n'eſt pas elle, eſt tout enſemble la premiere ſource des biens phyſiques, & la premiere baſe des biens moraux & politiques.

Ma nouvelle culture de la Vigne & ma Manipulation des Vins conſidérée du côté rural, ſont deux grandes parties de l'Agriculture, & leur effet, quand elles ſeront généralement adoptées, ſera de procurer à la Nation, une partie très-conſidérable des trois genres de biens dont je viens de parler ; mais je voulois plus, je voulois fertiliſer le champ preſqu'encore inculte & ſi vaſte de l'Agriculture, & en bannir pour jamais la ſtérilité, afin d'en faire ſortir la plénitude de tous les biens.

Je n'ignorois point les difficultés & la réſiſtance que je pourrois rencontrer dans l'exécu-

tion d'un si grand projet ; je les avois éprouvées trop long temps à l'occasion de ma Manipulation des Vins pour qu'il me fut permis d'en douter ; mais je n'ignorois pas non plus que rien n'est au-dessus de l'intérêt personnel & des moyens du pouvoir, toujours maître des esprits, quand il a su se le rendre des cœurs.

Mon système, à la vérité, embrassoit par un principe général, toutes les parties de l'Agriculture, mais mes moyens étoient d'ailleurs très-simples ; ils tendoient à économiser, proportionnellement à la quantité de la production, une partie considérable des avances : ils étoient fondés sur le bon sens, les principes les plus consacrés, comme, à la vérité, les plus mal suivis dans l'Agriculture, sur une foule d'expériences de tous les temps, & sur quelques exemples particuliers ; aussi, quoique je les aye exposés publiquement dans la seule Richesse du Peuple, & que j'aye provoqué hautement la critique, personne, que je sache, ne les a attaqués dans les papiers publics, dans quelques-uns desquels, au contraire, on les a fait valoir, & je peux dire qu'ils ont été avoués en forme par des Corps d'Agriculteurs titrés.

L'effet direct & prochain de ces moyens, ou autrement dit du plan que j'ai donné dans

la ſeule Richeſſe du Peuple, pour l'adminiſtration de toutes les parties rurales, & en particulier pour la culture des grains, auroit été, comme je l'ai déja remarqué, de diminuer conſidérablement les avances de toutes les cultures, au grand avantage de tous les Propriétaires & Cultivateurs des terres, & en même temps d'opérer en faveur des Peuples & du Commerce, l'abondance des ſubſiſtances en tout genre, & de toutes les matieres premieres.

Depuis ce premier plan, j'en ai imaginé un autre beaucoup plus économique encore pour la culture particuliere des grains. Il eſt appuyé ſur mes propres expériences, dont apparemment je ſuis en état de connoître & d'apprécier la portée. Je l'ai annoncé & non publié; mais pour aller plus vîte, & parce que alors ma ſanté me le permettoit, j'avois offert d'exécuter & de démontrer ce nouveau plan, ſous les yeux de tout Paris, à la porte Maillot.

Son effet, d'après mes Expériences, auroit été, ſinon de donner le double de grains, au moins d'en donner le tiers en ſus, en ſorte que l'arpent de terre qui, par ſuppoſition, rend quatre ſetiers de bled dans la culture ordinaire, en eut rendu ſix dans mon nouveau plan, en n'employant cependant que les mêmes avances, c'eſt-à-dire, que la même quantité de labours

& d'engrais; d'où il ſuit, principalement à l'égard des mauvaiſes terres, & même des médiocres, que, pour avoir la même quantité de grains qu'à préſent, *il en auroit couté un tiers moins de frais ou d'avances qu'il n'en coute dans la culture actuelle.*

Ce nouveau plan étoit fondé ſur les mêmes principes que celui de la ſeule Richeſſe du peuple, mais la forme en étoit toute différente; & c'eſt de cette forme, abſolument étrangere à notre Agriculture, que réſultoit ſa ſupériorité pour le rapport de la production & l'économie ſur les avances.

Si ce plan eut été exécuté, & peut-être eut pu être exécuté dans toutes ſes parties, ou, pour mieux dire, dans toutes mes vues, j'oſe dire que d'un bout du Royaume à l'autre, les campagnes auroient été auſſi belles, & à pluſieurs égards, auſſi commodes qu'elles auroient été fertiles & riches.

Mon deſſein n'eſt point d'étaler ici tous les avantages immenſes que l'exécution de ce plan & des principes de la ſeule Richeſſe du Peuple, qui en ſont la baſe, auroient pu produire en faveur de l'Agriculture, de la Nation & en particulier du pauvre peuple, qui en étoit principalement l'objet; je n'en expoſerai qu'un ſeul effet, c'eſt qu'à l'exception de ce qui eſt pierre,

ou eau, ou dans l'eau, ce plan auroit pu fertiliſer les plus mauvaiſes terres, toutes les terres qui, par leur nature, ſemblent dévouées à une ſtérilité perpétuelle & invincible. Je crois pouvoir donner pour exemple, une partie des terres que l'on rencontre dans la traverſée de Châlons à Reims.

Ces terres, ſi je me les rappelle bien, ne ſont qu'une eſpece de pierre tendre, qui dans les pluies, ſe diſtile, pour ainſi dire, en lait, ou au moins en eau laiteuſe. Ces champs ne ſont pourtant pas abſolument ſtériles parce qu'on les cultive, mais ils ne donnent que de foibles productions & en très-petite quantité, qui ne peuvent payer la main qui les travaille parce qu'elle le travaille mal.

Dans mon nouveau plan, au contraire, ces terres, en apparence ſi ingrates, pourroient, à l'aide d'une opération également facile & peu couteuſe, (car pour l'uſage général, je n'en propoſerai jamais d'autres) ces terres, dis-je, pourroient donner d'auſſi beau bled dans la même quantité, & à tout prendre *à moins de frais* que dans les bonnes terres.

Ce que je viens de dire de quelques mauvaiſes terres, eſt également vrai à l'égard de toutes les autres, & à proportion, de celles qui ne le ſont pas, dès que la pierre & une

trop grande ſurabondance d'eau n'y mettront pas un obſtacle invincible.

S'il eſt un fait certain, & que je puiſſe aſſurer avec confiance, & ſans le moindre doute, c'eſt celui que je viens d'avancer. Il n'eſt pas le réſultat direct de mes expériences perſonnelles qui ont été faites dans une autre eſpece de terre, mais il en eſt une conſéquence ſûre & infaillible, & c'eſt pourquoi j'oſe dire que j'en réponds, comme je réponds encore de la ſimplicité & de la facilité des Moyens de mon nouveau plan, quoique dans la forme il ſoit abſolument oppoſé à l'uſage ; mais pour le moment & dans l'incertitude des évenemens, c'eſt tout ce que je peux faire.

De l'Imprimerie de J. CH. DESAINT, rue S. Jacques.